KIKKOMAN

Doğu stili udon noodle salatası

toplam süre **15 dak.** **5 dak.** hazırlık süresi **10 dak.** pişme süresi

MALZEMELER

2 porsiyon

Malzemeler:

2	porsiyon udon noodle (dondurulmuş)
	Sevdiğiniz sebzeler
2 yemek kaşığı	filiz
2 fincan	İtalyan marul karışımı veya 8 marul yaprağı
80 gr	salatalık
6	çeri domates
60 gr	havuç (uzun, ince doğranmış)
4 dilim	limon (veya misket limonu)
80 gr	ton balığı (bir kutu)
2 yemek kaşığı	mayonez
0,5 yemek kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu

Sosu için:

4 yemek kaşığı	Kikkoman Ponzu Yuzu Soya Sosu
1 yemek kaşığı	zeytinyağı
2 yemek kaşığı	mayonez
1 tutam	susam

HAZIRLANIŞ

Adım 1

2 porsiyon udon noodle (dondurulmuş) - **2 yemek kaşığı** filiz - **8** marul yaprağı - **80 gr** salatalık (uzun, ince doğranmış) - **6** çeri domates (ikiye bölünmüş) - **60 gr** havuç (uzun, ince doğranmış) - **4 dilim** limon (ya da misket limonu)
Udon'u buzlarının çözülmesi için kaynar suya koyun. Ardından hemen soğuk suya alın ve kurutun. Sebzeleri yıkayın ve doğrayın.

Adım 2

80 gr ton balığı (bir kutu) - **2 yemek kaşığı** mayonez - **0,5 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
Ton balığını baharatlandırın. Ardından mayonez ve Kikkoman Soy Sauce ile karıştırın.

Adım 3

4 yemek kaşığı Kikkoman Ponzu Yuzu Soya Sosu - **1 yemek kaşığı** zeytinyağı - **2 yemek kaşığı** mayonez - **1 tutam** susam
Kikkoman Ponzu Soy Sauce – Yuzu, zeytinyağı, mayonez ve beyaz susamı karıştırın.

Servis için:
Marulu derin bir tabağa alın, udon noodle'larını ve kalan sebzeleri ekleyin. Ton balığını üzerine yerleştirin ve hepsinin üzerine sosu dökün.