KIKKOMAN

Shiitake mantarlı teriyaki udon noodle

toplam süre **30 dak.** **15 dak.** hazırlık süresi **15 dak.** pişme süresi

MALZEMELER

2 porsiyon

150 gr	shiitake mantarı
3 yemek kaşığı	kanola yağı
1	adet dilimlenmiş kırmızı soğan
100 gr	dilimlenmiş rezene
2	diş doğranmış sarımsak
1	adet doğranmış kırmızı acı bibe
30 gr	doğranmış zencefil
125 gr	ikiye bölünmüş çeri domates
100 ml	su veya sebze suyu
300 gr	udon noodle (vakumlu, pişmiş)
100 ml	Kikkoman Kavrulmuş Susamlı Teriyaki Wok Sosu
1 yemek kaşığı	Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı
2 yemek kaşığı	kavrulmuş susam

HAZIRLANIŞ

Adım 1

3 yemek kaşığı kanola yağı - **1** adet dilimlenmiş kırmızı soğan - **100 gr** dilimlenmiş rezene - **150 gr** shiitake mantarı

Wok'u ısıtın, kanola yağını ekleyin. Soğan ve rezaneyi 3 dakika boyunca sık sık karıştırarak soteleyin. Shiitake mantarların saplarını temizleyin, büyükleri iki ya da dört parçaya bölün. Wok'a ekleyip 2 dakika daha pişirin.

Adım 2

2 diş doğranmış sarımsak - **1** adet doğranmış kırmızı acı biber - **30 gr** doğranmış zencefil - **125 gr** ikiye bölünmüş çeri domates - **100 ml** su veya sebze suyu

Sarımsak, acı biber, zencefil ve domatesleri ekleyip 2 dakika daha pişirin. Ardından suyu veya sebze suyunu ekleyin. Üzerini kapatıp 5 dakika hafifçe kaynatın.

Adım 3

300 gr udon noodle - **100 ml** Kikkoman Kavrulmuş Susamlı Teriyaki Wok Sosu **1 yemek kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı

Udon noodle'ları kısa süre sıcak suya batırarak gevşetin. Ardından süzüp wok'a ekleyin. Kikkoman Teriyaki Sauce with Toasted Sesame ve Kikkoman Toasted Sesame Oil ilave edin. Noodle'lar iyice glaze olana kadar karıştırarak kısa süre pişirin.

Adım 4

2 yemek kaşığı kavrulmuş susam

Teriyaki udon noodle'ları kâselere alın ve üzerine kavrulmuş susam serpin.