

Terijaki udon nūdeles ar šitaki sēnēm

Kopējais laiks **30 min.** 15 min. sagatavošanas laiks 15 min. gatavošanas laiks

SASTĀVDAĻA

2 Porcijas

150 g	šitaki sēņu
3 ēdamk.	rapšu eļļas
1	sarkanais sīpols, sagriezts šķēlītēs
100 g	fenheļa, sagriezta šķēlītēs
2	daiviņas ķiploka, sasmalcinātas
1	sarkanais čili, sasmalcināts
30 g	ingvera, sasmalcināta
125 g	ķiršu tomātu, pārgrieztu uz pusēm
100 ml	ūdens vai dārzeņu buljona
300 g	udon nūdeļu (vakuuma iepakojumā, jau novārītu)
100 ml	<u>Kikkoman Teriyaki Vok mērce ar sezama sēklām</u>
1 ēdamk.	<u>Kikkoman Sezama eļļa</u>
2 ēdamk.	apgrauzdētu sezama sēklu

PAGATAVOŠANA

Solis 1

3 ēdamk. rapšu eļļas - **1** sarkanais sīpols, sagriezts šķēlītēs - **100 g** fenheļa, sagriezta šķēlītēs - **150 g** šitaki sēņu

Lielā vokpannā sakarsē rapšu eļļu un, bieži apmaisot, 3 minūtes apcep sīpolu un fenheli. Šitaki sēnēm nogriez kātiņus, bet lielākās cepurītes pārgriez uz pusēm vai četrās daļās. Pievieno sēnes pannā un cep vēl 2 minūtes.

Solis 2

2 daiviņas ķiploka, sasmalcinātas - **1** sarkanais čili, sasmalcināts - **30 g** ingvera, sasmalcināta - **125 g** ķiršu tomātu, pārgrieztu uz pusēm - **100 ml** ūdens vai dārzeņu buljona
Pievieno pannā ķiploku, čili, ingveru un tomātus, un cep vēl 2 minūtes. Pielej ūdeni vai buljonu, uzliec vāku un sautē uz lēnas uguns 5 minūtes.

Solis 3

300 g udon nūdeļu (vakuuma iepakojumā, jau novārītu) - **100 ml** Kikkoman Teriyaki Vok mērce ar sezama sēklām **1 ēdamk.** Kikkoman Sezama eļļa
Bļodā ar karstu ūdeni pamērcē udon nūdeles, lai tās atdalītos, tad nokās un liec vokpannā. Pievieno Kikkoman Teriyaki Wok mērci ar sezama sēklām un Kikkoman Sezama eļļu. Visu samaisi un īsi pakarsē, līdz nūdeles ir skaisti pārklājušās ar mērces glazūru.

Solis 4

2 ēdamk. apgrauzdētu sezama sēklu
Pasniedz terijaki udon nūdeles, pārkaisot tās ar apgrauzdētām sezama sēklām.