KIKKOMAN

# 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** | Kikkoman Teriyaki Wok mērce ar sezama sēklām |
| **1 ēdamk.** | Kikkoman Sezama eļļa |
| **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 Wok 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.