

Makaron udon teriyaki z grzybami shiitake

Czas ogółem **30 min** **15 min** Czas przygotowania **15 min** Czas gotowania

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

150 g	grzybów shiitake
3 łyżki	oleju rzepakowego
1	czerwona cebula, pokrojona w plasterki
100 g	kopru włoskiego, pokrojonego w plasterki
2	ząbki czosnku, posiekane
1	czerwona papryczka chili, posiekana
30 g	imbiru, posiekanego
125 g	pomidorków koktajlowych, przekrojonych na pół
100 ml	wody lub bulionu warzywnego
300 g	makaronu udon (pakowanego próżniowo i ugotowanego)
100 ml	<u>Sos Teriyaki z tostowanym ziarnem sezamowym Kikkoman</u>
1 łyżka	<u>Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman</u>
2 łyżki	prażonego sezamu

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

3 łyżki oleju rzepakowego - **1** czerwona cebula, pokrojona w plasterki - **100 g** kopru włoskiego, pokrojonego w plasterki - **150 g** grzybów shiitake Rozgrzej olej w dużym woku. Smaż cebulę i koper włoski przez 3 minuty, często mieszając. Odetnij nóżki grzybów shiitake i przekrój większe na pół lub na ćwiartki. Dodaj do woka i smaż przez kolejne 2 minuty.

Krok 2

2 ząbki czosnku, posiekane - **1** czerwona papryczka chili, posiekana - **30 g** imbiru, posiekanego - **125 g** pomidorków koktajlowych, przekrojonych na pół - **100 ml** wody lub bulionu warzywnego
Do woka dodaj czosnek, chili, imbir i pomidory i smaż przez kolejne 2 minuty. Zdeglasuj wodą lub bulionem. Przykryj i gotuj na wolnym ogniu przez 5 minut.

Krok 3

300 g makaronu udon (pakowanego próżniowo i ugotowanego) - **100 ml** Sos Teriyaki z tostowanym ziarnem sezamowym Kikkoman **1 łyżka** Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman
Makaron udon zanurz na krótko w misce z gorącą wodą, żeby się rozluźnił, a następnie wyjmij i przełóż do woka. Dodaj Sos do woka Teriyaki z sezamem Kikkoman i Olej sezamowy Kikkoman. Wymieszaj i smaż krótko, aż makaron ładnie się zeszkli.

Krok 4

2 łyżki prażonego sezamu
Posyp makaron udon teriyaki prażonym sezamem i podawaj.

