

Арахисовый удон с брокколи и манго

Общее время 30 мин 15 мин Время подготовки 15 мин Время приготовления

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Для лапши:

150 мл	<u>слабосоленого соевого</u> <u>соуса натурального</u> <u>брожения Kikkoman</u>
150 мл	овощного бульона
300 г	арахисовой пасты
1,3 кг	лапши Удон, отваренной
50 г	солёного арахиса, измельченного

Также:

400 г	брокколи
100 г	манго, мелко нарезанного кубиками

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Доведите до кипения слабосоленый соевый соус Kikkoman и овощной бульон. Добавьте арахисовую пасту и смешайте ручным блендером. Доведите до кипения в сотейнике примерно 50 г соуса на порцию. Выложите лапшу на тарелку, свернув её длинными щипцами в «гнезда», добавьте соус и посыпьте арахисом.

Шаг 2

Нарежьте соцветия брокколи на слайсы толщиной около 3 мм и бланшируйте в подсоленной воде около 1 минуты. Разложите маленькие «деревца брокколи» в виде леса среди свернутой лапши и подавайте, украсив манго и арахисом.