KIKKOMAN

Лапша Удон терияки с грибами шиитаке

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

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

150 г	грибов шиитаке
3 ст. л.	рапсового масла
1	красная луковица, нарезанная кружками
100 г	фенхеля, нарезанного кружками
2	зубчика чеснока, измельченные
1	красный перец чили, измельченный
30 г	имбиря, измельченного
125 г	помидоров черри, разрезанных пополам
100 мл	воды или овощного бульона
300 г	лапши Удон (в вакуумной упаковке, готовой)
100 мл	вок-соуса Терияки Kikkoman с поджаренным кунжутом
1 ст. л.	масла Kikkoman из поджаренного кунжута
2 ст. л.	жареного кунжута

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

3 ст. л. рапсового масла - **1** красная луковица, нарезанная кружками - **100 г** фенхеля, нарезанного кружками - **150 г** грибов шиитаке
Нагрейте рапсовое масло в большом воке и обжарьте лук и фенхель 3 минуты, часто помешивая. Обрежьте ножки грибов шиитаке и разрежьте крупные грибы пополам или на четвертинки. Добавьте в вок и обжарьте еще 2 минуты.

Шаг 2

2 зубчика чеснока, измельченные - **1** красный перец чили, измельченный - **30 г** имбиря, измельченного - **125 г** помидоров черри, разрезанных пополам - **100 мл** воды или овощного бульона
Добавьте чеснок, перец чили, имбирь и помидоры в вок и жарьте 2 минуты. Дегласируйте водой или бульоном, накройте крышкой и тушите 5 минут.

Шаг 3

300 г лапши Удон (в вакуумной упаковке, готовой) - **100 мл** вок-соуса Терияки Kikkoman с поджаренным кунжутом **1 ст. л.** масла Kikkoman из поджаренного кунжута
Немного размягчите лапшу в миске с горячей водой, затем выньте и добавьте в вок. Добавьте вок-соус Терияки Kikkoman и кугжутное масло Kikkoman. Перемешайте и готовьте недолго, пока лапша не покроется аппетитной глазурью.

Шаг 4

2 ст. л. жареного кунжута
Подавайте лапшу с соусом терияки и посыпьте жареным кунжутом.