

Japan – Land der aufgehenden Sonne

Yaki Udon

Menge für 4 Personen

Zutaten

500 g Udon-Nudeln
1 Zwiebel
½ Weiskohl
1 Karotte
Frühlingszwiebeln
250ml Yakisoba Sauce
(*Japanische Worcestershire Sauce**)
Sesamöl
Seetang
Sesam-Samen



food packaging



Zubereitung

In einem Topf genügend Wasser aufkochen und die Udon-Nudeln al dente kochen (ca. 5 Minuten), abtropfen und bei Seite legen. Weiskohl, Zwiebel und Karotte fein hacken und mit etwas Sesamöl und Yakisoba Sauce auf mittlerer bis hoher Hitze in einer separaten Pfanne kochen. Die Nudeln der Pfanne begeben und mit restlicher Yakisoba Sauce gut vermischen. Sehr Heiß servieren! Mit fein gehackten Frühlingszwiebeln, Sesamkernen und Seetang garnieren.

**Japanische Worcestershire-Sauce: 1 EL Austernsauce, 4 EL. Worcestershire-Sauce, 150 ml Ketchup, 2 EL Sojasauce, 1 EL Zucker und 1 EL Mirin vermischen (ergibt ca. 250-270 ml)*

Folgende Zutaten enthalten folgende Allergene:
Soja (Gluten und Soja), Udon (Gluten), Sesam (Sesam)