

Pinda udon met broccoli en mango

totale tijd **30 min.** 15 min. voorbereidingstijd 15 min. kooktijd

INGREDIËNTEN

10 porties

Voor de noedels:

150 ml [Kikkoman Natuurlijk
Gebrouwen Sojasaus met
Minder Zout 43%
Minder Zout dan de
traditionele Kikkoman
Sojasaus](#)

150 ml groentebouillon

300 g pindakaas

1,3 kg udonnoedels, gekookt

50 g gezouten pinda's,
fijngenhakt

Ook:

400 g broccoliroosjes

100 g mango, fijngesneden

VOORBEREIDING

Stap 1

Breng de Kikkoman Sojasaus Minder Zout en de groentebouillon aan de kook. Mix de pindakaas erdoor met een staafmixer. Breng per portie ca. 50 g saus in een sauteerpan aan de kook. Rol de noedels op met een lange tang, leg op een bord en bestrooi met pinda's.

Stap 2

Snijd de broccoliroosjes in plakjes van ongeveer 3 mm dik en blancheer ze ongeveer 1 minuut in gezouten water. Schik de kleine "broccoliboompjes" als een bos tussen de opgerolde noedels en serveer gegarneerd met de mango en pinda's.