

Oosterse salade met udon-noedels

totale tijd **15 min.** 5 min. voorbereidingstijd 10 min. kooktijd

INGREDIËNTEN

2 porties

2	porties udon-noedels (bevroren)
	Groenten naar keuze
2 el	spruitjes
2 kopje	babyleaf of 8 slablade
80 g	komkommer
6	cherrytomaten
60 g	lange wortel, dun gesneden
4 sneetjes	citroen
80 g	tonijn (1 blikje)
2 el	mayonaise
0,5 el	<u>Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus</u>

Voor de dressing:

4 el	<u>Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Yuzusap</u>
1 el	olijfolie
2 el	mayonaise
1 snufje	sesamzaadjes

VOORBEREIDING

Stap 1

2 porties udon-noedels (bevroren) - **2 el** spruitjes - **8** slablade - **80 g** lange komkommer, dun gesneden - **6** cherrytomaten, gehalveerd - **60 g** lange wortel, dun gesneden - **4 sneetjes** citroen (of limoen)
Leg de bevroren udon in kokend water om te ontdooien. Doe daarna direct in koud water en giet af. Was en snijd de groenten.

Stap 2

80 g tonijn (1 blikje) - **2 el** mayonaise - **0,5 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
Meng de tonijn met de mayo en Kikkoman Sojasaus.

Stap 3

4 el Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Yuzusap - **1 el** olijfolie - **2 el** mayonaise - **1 snufje** sesamzaadjes
Meng de Kikkoman Ponzu Yuzu, olijfolie, mayonaise en witte sesamzaadjes met elkaar.

Voor het opdienen:

Leg de slablade in een diepe schaal. Doe de udon-noedels en overige groenten hierbovenop. Top af met tonijn en giet de dressing eroverheen.