

Teriyaki udonnoedels met shiitake

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

INGREDIËNTEN

2 porties

150 g	shiitake-paddenstoelen
3 el	koolzaadolie
1	rode ui, in plakjes
100 g	venkel, in plakjes
2	teentjes knoflook, fijnggehakt
1	rode chilipeper, fijnggehakt
30 g	gember, fijnggehakt
125 g	cherrytomaten, gehalveerd
100 ml	water of groentebouillon
300 g	udonnoedels (vacuümverpakt, gekookt)
100 ml	<u>Kikkoman Teriyakisaus met Geroosterd Sesamzaad</u>
1 el	<u>Kikkoman Geroosterde Sesamolie</u>
2 el	geroosterde sesamzaadjes

VOORBEREIDING

Stap 1

3 el koolzaadolie - **1** rode ui, in plakjes gesneden - **100 g** venkel, in plakjes gesneden - **150 g** shiitake
Verhit de koolzaadolie in een grote wok en bak de ui en venkel 3 minuten onder regelmatig roeren. Snijd de steeltjes van de shiitake en halveer of snijd grote paddenstoelen in vieren. Voeg ze toe aan de wok en bak nog 2 minuten.

Stap 2

2 teentjes knoflook, fijnggehakt - **1** rode chilipeper, fijnggehakt - **30 g** gember, fijnggehakt - **125 g** cherrytomaten, gehalveerd - **100 ml** water of groentebouillon
Voeg de knoflook, chilipeper, gember en tomaten toe aan de wok en bak nog 2 minuten. Blus af met het water of de bouillon, dek af en laat 5 minuten sudderen.

Stap 3

300 g udonnoedels (vacuümverpakt, gekookt) - **100 ml** Kikkoman Teriyakisaus met Geroosterd Sesamzaad **1 el** Kikkoman Geroosterde Sesamolie
Maak de udonnoedels kort los in een kom met heet water, haal ze eruit en doe ze in de wok. Voeg de Kikkoman Teriyaki Saus met Sesam en de Kikkoman Sesamolie toe. Roer en bak kort tot de noedels mooi glanzend zijn.

Stap 4

2 el geroosterde sesamzaadjes
Serveer de teriyaki-udonnoedels en bestrooi ze met de geroosterde sesamzaadjes.