KIKKOMAN

Nouilles Udon Teriyaki et champignons shiitake

durée totale **30 min.** **15 min.** temps de préparation **15 min.** temps de cuisson

INGRÉDIENTS

2 portions

150 g	de champignons shiitake
3 càs	d'huile de colza
1	oignon rouge, émincé
100 g	de fenouil, émincé
2	gousses d'ail hachées
1	piment rouge haché
30 g	de gingembre haché
125 g	de tomates cerise coupées en deux
100 ml	d'eau ou de bouillon de légumes
300 g	de nouilles Udon (sous vide, cuites)
100 ml	Sauce pour wok Teriyaki au sésame grillé Kikkoman
1 càs	Huile de sésame grillé Kikkoman
2 càs	de graines de sésame grillées

PRÉPARATION

Étape 1

3 càs d'huile de colza - **1** oignon rouge, émincé - **100 g** de fenouil, émincé - **150 g** de champignons shiitake

Faire chauffer l'huile de colza dans un grand wok et faire revenir l'oignon et le fenouil pendant 3 minutes en remuant fréquemment. Couper les pieds des champignons shiitake et couper les plus gros en deux ou en quatre. Les ajouter au wok et faire revenir pendant 2 minutes supplémentaires.

Étape 2

2 gousses d'ail hachées - **1** piment rouge haché - **30 g** de gingembre haché - **125 g** de tomates cerise coupées en deux - **100 ml** d'eau ou de bouillon de légumes

Ajouter l'ail, le piment, le gingembre et les tomates dans le wok et faire revenir pendant 2 minutes supplémentaires. Déglacer avec l'eau ou le bouillon, couvrir et laisser mijoter pendant 5 minutes.

Étape 3

300 g de nouilles Udon (emballées sous vide, cuites) - **100 ml** Sauce pour wok Teriyaki au sésame grillé Kikkoman **1 càs** Huile de sésame grillé Kikkoman

Détacher légèrement les nouilles udon dans un bol d'eau chaude, puis les retirer et les ajouter au wok. Ajouter la sauce Teriyaki au sésame Kikkoman et l'huile de sésame Kikkoman. Remuer et faire cuire brièvement jusqu'à ce que les nouilles soient bien enrobées.

Étape 4

2 càs de graines de sésame grillées

Servir vos nouilles Udon Teriyaki dans un plat et

saupoudrer de graines de sésame grillées.