

Kitsune Udon

Toplam 45 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~390 kcal

Açlık bar 6/10

Japon udon kasesi, tatlı soya soslu kızarmış tofu ve kalın erişteyle rahatlatıcı bir öğündür.

Malzemeler

- 400 gr Udon eriştəsi
- 250 gr Tofu
- 4 yemek kaşığı Soya sosu
- 5 su bardağı Sebze suyu
- 3 dal Taze soğan
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Başlangıç olarak tofuyu soya sosuyla 12 dakika pişirin.
2. Sebze suyunu kaynatın.
3. Sosu erişteyle buluşturmada önce tuzunu kontrol edin.
4. Udon eriştelerini 8 dakika haşlayın.
5. Eriştelerini sosla 2 dakika tavada çevirin, kaplama yüzeye tutunsun.
6. Servis edilirken susam, yeşillik veya sosla tamamlayın.
7. Son kontrolünde tuz, ekşilik veya yağ dengesini servis öncesi ayarlayın.

PÜF NOKTASI

Tofuyu sosu çekene kadar kızartın; üst parça çorbanın tadını belirler.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında pilav veya buharlı bulgurla, kenarda turşu ve cacık ile zenginleştirin.

Alerjenler

Gluten

Soya

Susam