

Somonlu Sebzeli Udon Tava

Toplam 30 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Orta

~324 kcal

Açlık bar 8/10

Japon usulü somonlu sebzeli udon tava, somonu udon ve sebzelerle buluşturarak sulu, umamili ve doyurucu bir ana yemek yapar.

Malzemeler

- 300 gr Udon eriştesi
- 350 gr Somon fileto
- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 adet Kabak
- 1 yemek kaşığı Susam yağı
- 2 dal Taze soğan
- 1 çay kaşığı Zencefil

Yapılışı

1. Kabağı ince doğrayıp susam yağındaki kalacak şekilde çevirin.
2. Zencefil, taze soğan ve soya sosunu ekleyin.
3. Udon eriştesini tavaya alıp sosla karıştırın.
4. Somonu iri parçalar halinde ekleyip parçalamadan pişirin.
5. Somon parçalarını tavadan çıkarıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Somonu son 6 dakikada eklemek tavada parçalanmasını engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Somonlu udon tavayı sıcak kabağa alıp somon parçalarını soya soslu eriştenin üstünde bırakın.

Alerjenler

Gluten

Deniz ürünleri

Soya

Susam