

Udon alle arachidi con broccoli e mango

Tempo totale **30 Min** 15 Min Tempo di preparazione **15 Min** Tempo di cottura

INGREDIENTI

10 Porzioni

Per i noodles:

150 ml Salsa di Soia a
Fermentazione Naturale
a Tasso Ridotto di Sale
150 ml di brodo vegetale
300 g di burro di arachidi
1,3 kg di noodles udon cotti
50 g di arachidi salate tritate

Inoltre:

400 g di cimette di broccoli
100 g di mango, tagliato a
dadini fini

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Portare a ebollizione la Salsa di Soia Kikkoman a Ridotto Contenuto di Sale e il brodo vegetale. Incorporare il burro di arachidi usando un frullatore a immersione. Portare a ebollizione circa 50 g della salsa per porzione in una padella. Arrotolare i noodles usando pinze lunghe, disporli su un piatto e cospargere con la salsa.

Passaggio 2

Tagliare le cimette di broccoli a fette di circa 3 mm di spessore e sbollentarle in acqua salata per circa 1 minuto. Disporre i piccoli "alberi di broccoli" come una foresta tra i noodles arrotolati e servire guarniti con il mango e le arachidi.