

# Kitsune Udon

Toplam 45 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 25 dk 4 kişilik Orta ~390 kcal Açılış 16/10

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

## Malzemeler

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

## Yapılış

1. Tofuyu soya sosuyla küçük tencerede 10-12 dakika hafifçe pişirin.
2. Sebze suyunu ayrı tencerede kaynamaya bırakın.
3. Udon eriştesini paket süresine yakın biçimde 7-8 dakika haşlayın.
4. Erişteyi kaselere alın üstüne tofu ve sıcak suyu dökün.
5. Taze soğan serpip sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Tofuyu sosu çekene kadar kısık ateşte pişirin; üst parça çorbanı tadı belirler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Taze soğanla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Soya