

# Somonlu Sebzeli Udon Tava

Toplam 30 dk Hazırlama 14 dk · Pişirme 16 dk 4 kişilik Orta ~324 kcal

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

## Yapılışı

- Somonu iri küp doğrayın. Kabak ince yarım ay kesin, udonu hazırlayın.
- Somonu tavada 3 dakika mühürleyin, parçaları dağıtmadan çevirin.
- Kabak ekleyip 2 dakika daha pişirin, diri kalmasını dikkat edin.
- Udon eriştesini ve soya sosunu katıp 3 dakika tavada çevirin.
- Yemeği bekletmeden tabağa alın. Somon kurumadan sıcak erişteyle birlikte sunun.

### PÜF NOKTASI

Somonu son 6 dakikada eklemek tavada parçalanmasını engeller.

### SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Deniz ürünleri

Soya