

Udon de amendoim com brócolos e manga

Tempo total **30 Mins.** 15 Mins. Tempo de preparação 15 Mins. Tempo de confecção

INGREDIENTES

10 Porções

Para os noodles:

150 ml Kikkoman Molho de Soja Fermentado
Naturalmente Com Teor Reduzido de Sal 43%
Menos Sal que O Molho de Soja Kikkoman Original

150 ml de caldo de legumes
300 g de manteiga de amendoim

1,3 kg de noodles udon, cozinhados

50 g de amendoins com sal, picados

E ainda:

400 g de floretes de brócolos

100 g de manga, cortada em cubos finos

PREPARAÇÃO

Passo 1

Leve o molho de soja Kikkoman com menos sal e o caldo de legumes a ferver. Misture a manteiga de amendoim com uma varinha mágica. Ferva cerca de 50 g do molho por porção numa frigideira salteada. Enrole os noodles com uma pinça comprida, coloque-os num prato e polvilhe com amendoins.

Passo 2

Cortar os floretes de brócolos em fatias com cerca de 3 mm de espessura e escaldar em água com sal durante cerca de 1 minuto. Disponha as pequenas "árvores de brócolos" como uma floresta entre os noodles enrolados e sirva guarnecido com a manga e os amendoins.