



Японска супа с удон нудли

🕒 25—35 Минути ❤️❤️❤️

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Удон нудли
2 бр.	Пак чой
800	Зеленчуков бульон
4 бр.	Яйца
6 с.л.	Соев сос
2 с.л.	Оризово вино - мирин
2 с.л.	Масло
2 с.л.	Сусамово олио
½ ч.л.	♦ Джинджирил, млян
	♦ Черен пипер на зърна
	♦ Морска сол

СЪВЕТ: Можете да подсолите, но малко, защото соевият сос е достатъчно солен.

- 1 Кипнете зеленчуковия бульон със соевия сос, джинджирил и мирин в тенджерата, след това намалете котлона и оставете да къкри за кратко.
- 2 Кипнете вода в отделна тенджерата за яйцата и ги сварете. Дръжте ги около 5 минути след като водата заври, за да станат рехки.
- 3 Измийте и нарежете зеления лук на кръгчета. Измийте и листата от Пак чой и ги нарежете наполовина по дължина. Добавете ги към бульона и гответе 3 минути. След това добавете и удон нудлите – и те би трябвало да са готови след 3 минути (следвайте указанията на опаковката). През това време обелете яйцата и ги нарежете на половинки.
- 4 Разпределете нудлите в чинии, заедно с листата от Пак чой. Поръсете с обилно количество прясно смян черен пипер. Сложете малка бучка масло и изчакайте да се разтопи от топлината на нудлите. Залейте със супата и поръсете зелен лук. Добавете малко сусамово олио и завършете с яйцата.

