

Udon-Nudelsalat orientalische Art

Gesamtzeit **15 Min.** 5 Min. Vorbereitungszeit **10 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

2 Portion(en)

2	Portionen Udon-Nudeln
	Any vegetables you like
2 EL	Sprossen
2 Becher	Babyspinat (oder 8 Kopfsalatblätter)
80 g	Salatgurke
6	Cherrytomaten
60 g	Karotte, längs in dünne Streifen geschnitten
4 Scheiben	Zitrone (oder Limette)
80 g	Thunfisch (1 Dose)
2 EL	Mayonnaise
0.5 EL	<u>Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce</u>
Für das Dressing:	
4 EL	<u>Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Yuzusaft</u>
1 EL	Olivenöl
2 EL	Mayonnaise
1 Prise	Sesamsamen

ZUBEREITUNG

Schritt 1

2 Portionen Udon-Nudeln - **2 EL** Sprossen - **2 Becher** Babyspinat (oder 8 Kopfsalatblätter) - **80 g** Salatgurke - **6** Cherrytomaten - **60 g** Karotte, längs in dünne Streifen geschnitten - **4 Scheiben** Zitrone (oder Limette)
Zubereitung der Udon-Nudeln gemäss Packungsanweisung. Dann sofort in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

Salatgurke in dünne Scheiben schneiden und Cherrytomaten halbieren.

Schritt 2

80 g Thunfisch (1 Dose) - **2 EL** Mayonnaise - **0.5 EL** Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce
Thunfisch mit Mayonnaise und Kikkoman Sojasauce mischen.

Schritt 3

4 EL Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Yuzusaft - **1 EL** Olivenöl - **2 EL** Mayonnaise - **1 Prise** Sesamsamen
Kikkoman Ponzu Yuzu, Olivenöl, Mayonnaise und Sesamsamen verrühren.

Die Salatblätter in einen tiefen Teller geben, dann die Udon-Nudeln und das Gemüse hinzufügen. Mit Thunfisch belegen und Dressing darübergiessen.