

Bardzo zielony udon z jajem

czas: 25 minut

ilość: 4 porcje

poziom: 0

Składniki:

CHRUPIĄCY DODATEK:

- 8 ząbków czosnku
- 2 czerwone chili
- 3 szalotki
- 2 łyżeczki cukru
- olej roślinny do smażenia

ZIELONY SOS:

- 400 g jarmużu
- 200 g baby szpinaku
- 1 garść świeżej kolendry
- 4 ząbki czosnku
- 400 g jedwabistego tofu
- 60 g pasty tahini
- 60 g sosu sriracha
- 60 białej pasty miso
- 50 ml sosu sojowego

DO PODANIA:

- 4 jaja Kotliny Natury
- 800 g makaronu udon

Przygotowanie

1. Zaczynij od przygotowania chrupiącej posypki. Obierz i pokrój czosnek, szalotki oraz chili (bez pestek) w plasterki. Wszystko umieść w małym rondelku i zalej olejem roślinnym, tak aby składniki były całkowicie zanurzone. Postaw rondel na średnio-wysokim ogniu i smaż przez około 5–7 minut, aż składniki staną się brązowe i chrupiące. Wyjmij je za pomocą łyżki cedzakowej i przełóż do miski. Dopraw cukrem, a następnie odstaw (olej przechowaj w lodówce – przyda się np. do smażenia).
2. W dużym garnku zagotuj wodę, dodaj jaja w temperaturze pokojowej i gotuj przez 6 minut. Następnie opłucz je pod zimną wodą, obierz i odstaw.
3. W międzyczasie zacznij przygotowywać zielony sos. Obierz czosnek i oddziel liście jarmużu od łodyg. Liście jarmużu, szpinak, czosnek i kolendrę wrzuć do wrzącej wody i gotuj przez 3 minuty. Za pomocą łyżki cedzakowej przełóż zblanszowaną zieleninę na sitko i opłucz zimną wodą, aż ostygnie na tyle, by wycisnąć z niej nadmiar wody. Następnie zblenduj ją razem z pozostałymi składnikami sosu. Sos ma być gładki i płynny, jeśli nie ma właściwej konsystencji, dolewaj do niego stopniowo wodę, a następnie przelej do dużej miski.
4. Wrzuć makaron udon do wrzącej wody i ugotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Ugotowany makaron przełóż do miski z sosem i dokładnie wymieszaj.
5. Rozdziel makaron oraz sos pomiędzy cztery miski. Posyp chrupiącą cebulką, czosnkiem oraz chili i udekoruj połówkami ugotowanych jaj.

Kotlina Natury położona jest u Podnóża Sudetów. To prosto stąd na Twój stół trafiają jaja z chowu ekologicznego, wolnego wybiego, a także te znoszone przez kury zielonoożki.