

**Η συνταγή που έψαχνες για τέλεια noodles στο σπίτι: dan dan noodles σε 5 λεπτά**

**Μερίδες: 2 Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά Χρόνος μαγειρέματος: 3-5 λεπτά**

**Υλικά:**

- 200-250 γρ. πλατιά noodles ρυζιού ή udon noodles
- 4 σκελίδες σκόρδο, τριμμένες σε λεπτό τρίφτη
- 1 κ.γλ μπούκοβο καυτερό
- 1 κ.γλ. γλυκιά πάπρικα ή μπούκοβο γλυκό
- 1 κ.σ. σουσάμι
- 1 κ.γλ. ξερό κόλιανδρο σκόνη
- ξύσμα από ένα λεμόνι
- 1 κ.γλ. φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 6 κ.σ. σησαμέλαιο ή ηλιέλαιο
- 4 κ.σ. σάλτσα σόγιας
- 2 κ.γλ. μαύρη ή καστανή ζάχαρη
- 1 ½ κ.σ. φιστικοβούτυρο
- 2 κ.γλ. μηλόξιδο

**Για το σερβίρισμα**

- σουσάμι καβουρδισμένο
- φρέσκο κρεμμυδάκι
- Σέσκουλο ή σπανάκι βρασμένο

**ΕΚΤΕΛΕΣΗ:**

1) Βάζουμε σε ένα μπολ που να αντέχει θερμοκρασία το τριμμένο σκόρδο, το μπούκοβο, την πάπρικα, το σουσάμι, τον ξερό κόλιανδρο, το ξύσμα λεμονιού και το πιπέρι.

2) Σε ένα τηγάνι βάζουμε 4 κ.σ. σησαμέλαιο (ή ηλιέλαιο) σε μέτρια/υψηλή φωτιά. Μόλις κάψει καλά περιχύνουμε το μείγμα μπαχαρικών του μπολ με το καυτό λάδι και ανακατεύουμε.

3) Στη συνέχεια προσθέτουμε τη σάλτσα σόγιας, τη ζάχαρη, το φιστικοβούτυρο και το μηλόξιδο, ανακατεύουμε καλά και μεταφέρουμε σε ένα βαθύ πιάτο.

4) Γεμίζουμε μια κατσαρόλα με νερό και αλατίζουμε. Μόλις βράσει βάζουμε τα σέσκουλα για 3 λεπτά και αμέσως μόλις τα βγάλουμε τα μεταφέρουμε σε μπολ με νερό και πάγο.

5) Στην ίδια κατσαρόλα που βράσαμε τα σέσκουλα, βάζουμε τα noodles και τα μαγειρεύουμε σύμφωνα με τις οδηγίες που αναγράφονται στο πακέτο. Πριν τα σουρώσουμε κρατάμε λίγο απο το νερό στο οποίο έβρασαν. Μόλις τα σουρώσουμε τα ξεπλένουμε με κρύο νερό και τα περιχύνουμε με 1 κ.σ. σησαμέλαιο ή ηλιέλαιο για να μην κολλήσουν.

5) Στο πιάτο που μεταφέραμε το μείγμα μπαχαρικών βάζουμε 1- 2 κ.σ. απο το νερό που έβρασαν τα noodles και ανακατεύουμε. Τέλος προσθέτουμε τα noodles ανακατεύουμε να καλυφθούν καλά από το μείγμα μπαχαρικών.

Τέλος σερβίρουμε με σουσάμι, φρέσκο κρεμμυδάκι και βρασμένα σέσκουλα ή σπανάκι.