



Τέλεια noodles στο σπίτι: dan dan noodles σε 5 λεπτά

Μερίδες: 2 Χρόνος προετοιμασίας: 12 λεπτά Χρόνος μαγειρέματος: 5 λεπτά

Υλικά:

150 γρ. πλατιά noodles ρυζιού ή udon noodles
2 σκελίδες σκόρδο τριμμένες
½ κ.γλ καυτερό μπούκοβο
1 κ.γλ. γλυκιά πάπρικα ή μπούκοβο γλυκό
1 κ.σ. σουσάμι
1 κ.γλ. ξερό κόλιανδρο
ξύσμα από ένα λεμόνι
5-6 στροφές φρεσκοτριμμένο πιπέρι
6 κ.σ. σησαμέλαιο ή ηλιέλαιο
4 κ.σ. σάλτσα σόγιας
2 κ.γλ. μαύρη ή καστανή ζάχαρη
2 κ.σ. [Nature's Promise Άλειμμα Αμυγδάλου Απαλό](#)
2 κ.γλ. μηλόξιδο

Για το σερβίρισμα:

σουσάμι καβουρδισμένο
φρέσκο κρεμμυδάκι
Σέσκουλο ή σπανάκι βρασμένο

Εκτέλεση:

- 1) Βάζουμε σε ένα μπολ που να αντέχει θερμοκρασία το σκόρδο, το μπούκοβο, την πάπρικα, το σουσάμι, τον ξερό κόλιανδρο, το ξύσμα λεμονιού και το πιπέρι και αλατίζουμε.
- 2) Βάζουμε το λάδι σε μέτρια/υψηλή φωτιά και μόλις κάψει καλά περιχύνουμε το μείγμα μπαχαρικών του μπολ και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε αμέσως τη σάλτσα σόγιας, τη



ζάχαρη, το [απαλό αμυγδαλοβούτυρο της Nature's Promise](#) και το μηλόξυδο, ανακατεύουμε καλά και μεταφέρουμε σε ένα βαθύ πιάτο.

- 3) Βράζουμε τα noodles σύμφωνα με τις οδηγίες του πακέτου, τα ξεπλένουμε καλά και τα περιχύνουμε με 1 κ.σ. σησαμέλαιο ή ηλιέλαιο για να μην κολλήσουν.
- 4) Προσθέτουμε τα noodles στο μπολ με το chili oil και ανακατεύουμε να καλυφθούν καλά. Σερβίρουμε με σουσάμι, φρέσκο κρεμμυδάκι και βρασμένα σέσκουλα ή σπανάκι.