



1. Zuerst den Kohl, die Frühlingszwiebel und die Möhre in sehr feine Streifen schneiden.
2. Als nächstes bereiten wir die Yakisoba-Sauce vor, falls keine fertige Sauce verwendet wird. Dafür einfach die Zutaten (★) miteinander verrühren.
3. Falls es sich um ungekochte Yakisoba-Nudeln handelt, sollten diese zunächst nach Anleitung gekocht werden. Gekochte oder vorgekochte Nudeln können direkt in der Pfanne erhitzt werden.
4. Die Nudeln in etwas Öl anbraten, dann das geschnittene Gemüse hinzufügen und alles gut vermengen.
5. Zum Schluss die Yakisoba-Sauce dazugeben und alles gut durchmischen.
6. Die gebratenen Nudeln in die Hotdog-Brötchen füllen und mit Kewpie-Mayonnaise dekorieren.

Für zwei Yakisoba Pan's

- 2 Hotdog-Brötchen
- Kewpie-Mayonnaise
- 40 g Kohl
- 1 Frühlingszwiebel
- 1/2 Möhre
- 150 g Yakisoba-Nudeln
- Yakisoba-Sauce
 - 1 EL Worcestershire-Sauce (★)
 - 1 EL Tonkatsu-Sauce (★)
 - 1 EL Sake (★)
 - 1 EL Mirin (★)
 - 1 EL Ketchup (★)
 - 1 EL Zucker (★)
 - 2 EL Sojasauce (★)
 - wenig Dashi-Pulver (★)
 - Salz und Pfeffer (★)
 - ggf. 1 TL geriebener Ingwer nach Geschmack (★)

ITADAKIMASU