KIKKOMAN

Ramen caprese z bazylią i pomidorami

Czas ogółem **20 min** **10 min** Czas przygotowania **10 min** Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)
3.623 kJ / 865 kcal

Tłuszcz: **63 g** Białko: **28 g**
Węglowodany: **42 g**

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

30 g	liści bazylii
1	ząbek czosnku
2,5 łyżki	oliwy z oliwek
10 g	orzeszków piniowych
4	średnie pomidory
180 g	mozzarelli
0,5	awokado
200 g	makaronu ramen
50 g	Skoncentrowana Baza do Zupy Makaronowej w Stylu Japońskim - Ramen Smak Shoyu (sos Sojowy) Kikkoman
4 łyżeczki	Marynata Teriyaki Kikkoman
540 ml	wody
15 g	mieszanych, posiekanych orzechów, np. nerkowców
2 łyżeczki	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
1 szczypta	świeżo zmielonego czarnego pieprzu
	odrobina oliwy z oliwek

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

20 g liści bazylii - **1** ząbek czosnku - **2,5 łyżki** oliwy z oliwek - **10 g** orzeszków piniowych
Bazylię posiekaj i zmiksuj na purée z obranym czosnkiem, oliwą i orzeszkami piniowymi.

Krok 2

4 średnie pomidory - **180 g** mozzarelli - **10 g** liści bazylii - **0,5** awokado
Pokrój pomidory i mozzarellę na równej wielkości grube plastry (0,5–1 cm). Na dwóch talerzykach ułóż je naprzemiennie tak, aby utworzyły okrąg. Posiekaj bazylię i posyp nią pomidory i mozzarellę. Pokrój miąższ awokado w kostkę i odłóż.

Krok 3

200 g makaronu ramen - **50 ml** Skoncentrowana Baza do Zupy Makaronowej w Stylu Japońskim - Ramen Smak Shoyu (sos Sojowy) Kikkoman - **4 łyżeczki** Marynata Teriyaki Kikkoman - **540 ml** wody
Przygotuj makaron ramen zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Bazę do zupy ramen Kikkoman, Marynatę Teriyaki Kikkoman, pesto z kroku 1 i wodę rozdziel po połowie między 2 miski i wymieszaj.

Krok 4

15 g mieszanych, posiekanych orzechów, np. nerkowców - **2 łyżeczki** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman - **1 szczypta** świeżo zmielonego czarnego pieprzu - odrobina oliwy z oliwek
Dodaj makaron do zupy. Za pomocą łyżki lub szpatułki ostrożnie nałóż na wierzch kompozycję z pomidora i mozzarelli tak, aby się nie rozpadła.

Posyp awokado i orzechami. Przed podaniem udekoruj Sosem sojowym Kikkoman, pieprzem i oliwą.