KIKKOMAN

Ramen curry ze sznyclem teriyaki

Czas ogółem **60 min** **10 min** Czas przygotowania **35 min** Czas gotowania **15 min** Czas marynowania

Wartości odżywcze (na porcję)
5.185 kJ / 1.238 kcal

Tłuszcz: **73 g** Białko: **53 g**
Węglowodany: **89 g**

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

2	sznycle wieprzowe (ok. 130 g każdy)
100 ml	Marynata Teriyaki Kikkoman
40 g	mąki
2	jajka
50 g	Kikkoman Panko - Chrupiąca panierka w japońskim stylu
40 g	niesolonego masła
60 ml	oleju słonecznikowego
0,5	kapusty stożkowej
4 łyżeczki	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
1	czerwona cebula
1	mini pak choi
200 g	makaronu ramen
10 g	curry
50 ml	Skoncentrowana Baza do Zupy Makaronowej w Stylu Japońskim - Ramen Smak Shoyu (sos Sojowy) Kikkoman
4 łyżeczki	świeżej śmietany
540 ml	gorącej wody
2 łyżki	Pikantny sos z papryką chili do Kimchi Kikkoman
2 łyżki	majonezu
	kilka liści pietruszki

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

2 sznycle wieprzowe (ok. 130 g każdy) - **100 ml** Marynata Teriyaki Kikkoman **40 g** mąki - **2** jajka - **50 g** Kikkoman Panko - Chrupiąca panierka w japońskim stylu
Mięso umieść między dwiema warstwami folii spożywczej lub w woreczku do mrożenia. Używając tłuczka do mięsa lub rondla z uchwytem, ostrożnie rozbij mięso, aż powstanie cienki kotlet. Marynuj w Marynacie Teriyaki Kikkoman przez ok. 15 minut. Obtocz zamarynowany sznycel w mące, następnie w roztrzepanych jajkach, a na koniec w Panko Kikkoman.

Krok 2

40 g niesolonego masła - **2,5 łyżki** oleju słonecznikowego
Masło i olej podgrzej na patelni. Gdy masło się rozpuści, dodaj sznycla i smaż z obu stron, aż będzie chrupiący i złocistobrązowy.

Krok 3

0,5 kapusty stożkowej - **1** czerwona cebula - **1** mini pak choi - **4 łyżeczki** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman - **2 łyżki** oleju słonecznikowego
Pokrój kapustę na małe kawałki i podsmaż na patelni z 1 łyżką oleju na średnim ogniu. Dodaj 1 łyżeczkę Sosu sojowego Kikkoman, krótko podsmaż i usuń z patelni. Pokrój cebulę w paski, podsmaż z ½ łyżki rozgrzanego oleju i dopraw 2 łyżeczkami Sosu sojowego Kikkoman. Pokrój pak choi w szerokie paski, podsmaż z ½ łyżki oleju i dodaj 1 łyżeczkę Sosu sojowego Kikkoman.

Krok 4

200 g makaronu ramen - **10 g** curry - **50 ml** Skoncentrowana Baza do Zupy Makaronowej w Stylu Japońskim - Ramen Smak Shoyu (sos Sojowy) Kikkoman - **4 łyżeczki** świeżej śmietany - **540 ml** gorącej wody
Przygotuj makaron ramen zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Do rondla wlej Bazę do zupy ramen Kikkoman, śmietanę, 540 ml gorącej wody i dodaj curry. Dobrze wymieszaj i podgrzej. Sznycla pokrój w paski. Rozdziel ugotowany makaron między 2 miski. Dodaj gorący curry ramen, a na wierzchu ułóż warzywa i sznycla.

Krok 5

2 łyżki Pikantny sos z papryką chili do Kimchi Kikkoman - **2 łyżki** majonezu - kilka liści pietruszki
Wymieszaj Sos z chili do kimchi Kikkoman z majonezem i skrop sznycla. Pozostały sos możesz wykorzystać jako dip. Posyp ramen pietruszką i podawaj.