KIKKOMAN

Ramen w słoiku

Czas ogółem **15 min** **10 min** Czas przygotowania **5 min** Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)
1.017 kJ / 243 kcal

Tłuszcz: **8 g** Białko: **11,1 g**
Węglowodany: **33,6 g**

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

1 łyżeczka	pasty miso
1 łyżeczka	koncentratu bulionu warzywnego
2 łyżeczki	Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman
1 łyżeczka	srirachy
2 łyżeczki	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
0,25 łyżeczki	mielonego imbiru
0,25 łyżeczki	chili w proszku
100 g	pak choi
0,5	marchewki
100 g	tofu
50 g	wyłuskanego edamame
100 g	makaronu instant do ramenu

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

1 łyżeczka pasty miso - **1 łyżeczka** koncentratu bulionu warzywnego - **2 łyżeczki** Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman - **1 łyżeczka** srirachy - **2 łyżeczki** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman - **0,25 łyżeczki** mielonego imbiru - **0,25 łyżeczki** chili w proszku
Do każdego słoika dodaj po połowie pasty miso, koncentratu bulionu warzywnego, Oleju sezamowego Kikkoman, sosu sriracha, Sosu sojowego Kikkoman, mielonego imbiru i chili w proszku.

Krok 2

100 g pak choi - **0,5** marchewki - **100 g** tofu - **50 g** wyłuskanego edamame - **100 g** makaronu instant do ramenu
Drobno posiekaj pak choi. Marchewkę pokrój w cienkie słupki, a tofu w kostkę. Przełóż do słoików. Dodaj edamame oraz makaron.

Przed podaniem zalej wrzątkiem, odczekaj 5 minut i zamieszaj.