KIKKOMAN

Kremowy ramen carbonara

Czas ogółem **20 min** **5 min** Czas przygotowania **15 min** Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)
3.016 kJ / 718 kcal

Tłuszcz: **45,9 g** Białko: **37,2 g**
Węglowodany: **36,2 g**

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

2	jajka
2	żółtka
70 g	startego parmezanu
80 g	boczku
60 g	kalafiora
40 g	cukinii
40 g	czerwonej papryki
2 łyżki	oliwy z oliwek
2 łyżeczki	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
370 ml	gorącej wody
200 g	makaronu ramen
3 łyżki	Pikantny sos z papryką chili do Kimchi Kikkoman
90 ml	Skoncentrowana Baza do Zupy Makaronowej w Stylu Japońskim - Ramen Smak Shoyu (sos Sojowy) Kikkoman
2 szczypty	świeżo zmielonego czarnego pieprzu
2 łyżki	posiekanego szczypiorku

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

2 jajka - **2** żółtka - **30 g** startego parmezanu
W małej misce wymieszaj jajka, żółtka i parmezan.

Krok 2

80 g boczku - **60 g** kalafiora - **40 g** cukinii - **2 łyżki** oliwy z oliwek - **40 g** czerwonej papryki - **2 łyżeczki** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman - **100 ml** gorącej wody
Pokrój boczek na kawałki o długości 2 cm. Kalafiora i cukinię pokrój na kawałki wielkości kęsa, a czerwoną paprykę w cienkie plasterki.
Rozgrzej olej na patelni. Dodaj boczek i kalafiora i smaż na małym ogniu. Gdy boczek będzie gotowy, dodaj paprykę i cukinię i również je podsmaż.
Wlej 100 ml gorącej wody, doprowadź do wrzenia, a następnie wyłącz ogień. Dopraw Sosem sojowym Kikkoman i odstaw.

Krok 3

200 g makaronu ramen - **3 łyżki** Pikantny sos z papryką chili do Kimchi Kikkoman - **90 ml** Skoncentrowana Baza do Zupy Makaronowej w Stylu Japońskim - Ramen Smak Shoyu (sos Sojowy) Kikkoman - **200 ml** gorącej wody
Przygotuj makaron ramen zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Ugotowany makaron dodaj na patelnię z kroku 2. Wymieszaj i odstaw na około 3 minuty. Przygotuj zupę: w rondlu lub misce wymieszaj Sos z chili do kimchi Kikkoman, Bazę do zupy ramen Kikkoman i 270 ml gorącej wody. Trzymaj w cieple.

Krok 4

Jajka z kroku 1 dodaj na patelnię z kroku 2. Ostrożnie podgrzej i wyłącz ogień, kiedy mieszanka zacznie gęstnieć.

Krok 5

40 g startego parmezanu - **2 szczypty** świeżo zmielonego czarnego pieprzu - **2 łyżki** posiekanego szczypiorku

Rozdziel mieszankę z kroku 4 między 2 miski. Naokoło mieszanki wlej zupę z kroku 3. Udekoruj resztą parmezanu, pieprzem i szczypiorkiem. Podawaj.