KIKKOMAN

Kremowy ramen z gruszką i burakami

Czas ogółem **30 min** **20 min** Czas przygotowania **10 min** Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)
3.515 kJ / 840 kcal

Tłuszcz: **39 g** Białko: **23,0 g**
Węglowodany: **95 g**

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

400 ml	wody
100 ml	mleka migdałowego
3 łyżki	Skoncentrowana Baza do Zupy Makaronowej w Stylu Japońskim - Ramen Smak Shoyu (sos Sojowy) Kikkoman
70 g	grzybów shiitake
80 g	nerkowców, zmielonych
15 ml	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
300 g	makaronu udon
80 g	gruszki
60 g	buraków, ugotowanych
20 g	orzechów makadamia, pokruszonych
10 g	prażonych pestek słonecznika
30 g	dymki
	płatki chili do smaku

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Grzyby pokrój na mniejsze kawałki. Dodaj do garnka z gorącą wodą i gotuj przez 3 minuty. Energicznie wymieszaj zmielone nerkowce z mlekiem migdałowym na gładką masę.

Krok 2

Do garnka z grzybami dodaj Bazę do zupy ramen Kikkoman i mieszankę z nerkowców i mleka migdałowego. Dokładnie wymieszaj i gotuj na małym ogniu przez 3 minuty. Następnie dodaj Sos sojowy Kikkoman i ponownie dokładnie wymieszaj.

Krok 3

Makaron ugotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Gruszkę obierz i pokrój w cienkie zapałki, a następnie w taki sam sposób pokrój buraka.

Krok 4

Podziel makaron między dwie miski. Zalej kremowym bulionem, ułóż na wierzchu gruszkę i buraka, a następnie udekoruj orzechami makadamia i pestkami słonecznika. Na koniec dodaj dymkę i płatki chili.