

Pikantny ramen kimchi z wieprzowiną

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

Wartości odżywcze (na porcję)
2573 kJ / 614 kcal

Tłuszcz: **20,3 g** Białko: **29,1 g**
Węglowodany: **71,7 g**

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

80 g	wieprzowiny (lub dowolnego innego mięsa)
0,5	cebuli
150 g	kimchi
1 łyżka	Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman
2 łyżki	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
120 g	szpinaku
2	jajka na twardo
60 g	dymki
200 g	makaronu ramen
Na zupę ramen kimchi	
30 ml	Skoncentrowana Baza do Zupy Makaronowej w Stylu Japońskim - Ramen Smak Shoyu (sos Sojowy) Kikkoman
60 ml	Pikantny sos z papryką chili do Kimchi Kikkoman
420 ml	wody trochę płatków chili

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

[Kimchi według zgodnie z przepisem.](#)

Krok 2

Wieprzowinę, kimchi i cebulę podmsaż na oleju z prażonych nasion sezamu Kikkoman. Dopraw naturalnie warzonym sosem sojowym Kikkoman.

Krok 3

Szpinak ugotuj.

Krok 4

Jajka na twardo przygotuj tak, jak lubisz.

Krok 5

Dymkę pokrój na małe krążki.

Krok 6

Makaron przygotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

Krok 7

Zagotuj ok. 420 ml wody i wymieszaj z 30 ml bazy do zupy ramen Kikkoman i 60 ml pikantnego sosu z papryką chili do Kimchi Kikkoman.

Krok 8

Zupę przelej do 2 misek. Makaron odcedź i dodaj do zupy.

Krok 9

Smażoną wieprzowinę kimchi i gotowany szpinak ułóż na makaronie. Udekoruj jajkami i dymką.

Krok 10

Posyp płatkami chili.