KIKKOMAN

Ramen w stylu meksykańskim

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

Wartości odżywcze (na porcję)
2.335 kJ / 558 kcal

Tłuszcz: **22,5 g** Białko: **27,1 g**
Węglowodany: **48,7 g**

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

100 g	makaronu ramen (lub spaghetti lub penne)
200 g	mieszanego mięsa mielonego
1 łyżka	Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman
1	ząbek czosnku
0,5	zielonej, żółtej i czerwonej papryki
100 g	kukurydzy z puszki
1 łyżeczka	meksykańskiej mieszanki przypraw
3,5 łyżki	Skoncentrowana Baza do Zupy Makaronowej w Stylu Japońskim - Ramen Smak Shoyu (sos Sojowy) Kikkoman
1,5 łyżeczka	Pikantny sos z papryką chili do Kimchi Kikkoman
1,5 łyżka	krążków czerwonych i zielonych papryczek jalapeño (ze słoika)
2 łyżki	smażonej cebuli

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Makaron przygotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

Krok 2

Smaż mięso mielone na rozgrzanym oleju sezamowym przez około 5 minut.

Krok 3

Paprykę pokrój w paski. Czosnek drobno posiekaj. Dodaj do mięsa i krótko podsmaż. Dodaj odsączoną kukurydzę i chwilę podsmażaj. Dopraw meksykańską mieszanką przypraw.

Krok 4

Zagotuj ok. 540 ml wody i wymieszaj z bazą do zupy ramen Kikkoman i pikantnym sosem z papryką chili do Kimchi Kikkoman. Przelej do 2 misek.

Krok 5

Dodaj ugotowany makaron i mięso.

Krok 6

Udekoruj papryczkami jalapeño i smażoną cebulą. Podawaj.