KIKKOMAN

Ramen z krewetkami i sałatą rzymską

Czas ogółem **25 min** **10 min** Czas przygotowania **15 min** Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)
1.885 kJ / 450 kcal

Tłuszcz: **12 g** Białko: **24 g**
Węglowodany: **55 g**

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

140 g	surowych krewetek (około 8)
10 ml	Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman
1	mała główka sałaty rzymskiej
30 ml	oleju rzepakowego
400 g	makaronu ramen
10 g	świeżego imbiru
2	ząbki czosnku
4 łyżki	Skoncentrowana Baza do Zupy Makaronowej w Stylu Japońskim - Ramen Smak Shoyu (sos Sojowy) Kikkoman
540 ml	wody
	kilka liści szczypioru
	cebuli dymki do dekoracji
	sezam do dekoracji (opcjonalnie)

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

140 g surowych krewetek (około 8) - **10 ml** Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman
Marynuj krewetki w Oleju sezamowym Kikkoman przez 5 minut, a następnie smaż na gorącej patelni przez 4-5 minut, aż będą różowe i ugotowane.

Krok 2

1 mała główka sałaty rzymskiej - **15 ml** oleju rzepakowego - **400 g** makaronu ramen
Sałatę przekrój na pół i podsmażaj przez 2-3 minuty na oleju. Makaron ramen ugotuj osobno we wrzącej wodzie zgodnie z instrukcją na opakowaniu, a następnie odcedź.

Krok 3

10 g świeżego imbiru - **2** ząbki czosnku - **15 ml** oleju rzepakowego - **4 łyżki** Skoncentrowana Baza do Zupy Makaronowej w Stylu Japońskim - Ramen Smak Shoyu (sos Sojowy) Kikkoman - **540 ml** wody - kilka liści szczypioru cebuli dymki do dekoracji - sezam do dekoracji (opcjonalnie)
Imbir i czosnek drobno posiekaj, a następnie podsmaż krótko na oleju przez 20-30 sekund. Połącz Bazę do zupy ramen Kikkoman z wodą, imbirem i czosnkiem i zagotuj. Nałóż makaron do miski, zalej bulionem ramen, dodaj krewetki i połówki sałaty. Posyp dymką i - opcjonalnie - sezamem.