KIKKOMAN

Ramen z krewetkami w maśle miso

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

Wartości odżywcze (na porcję)
2.939 kJ / 701 kcal

Tłuszcz: **47,2 g** Białko: **22,2 g**
Węglowodany: **41,7 g**

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

120 g	krewetek gotowych do obróbki termicznej
1	ząbek czosnku
4 łyżeczki	oliwy z oliwek
2 łyżki	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
140 g	kukurydzy (z puszki)
1 łyżeczka	soli
60 g	pieczarek
60 g	boczniaków
75 g	niesolonego masła
120 g	liści młodego szpinaku
200 g	makaronu ramen
40 g	białego miso
3 łyżki	Skoncentrowana Baza do Zupy Makaronowej w Stylu Japońskim - Ramen Smak Shoyu (sos Sojowy) Kikkoman
540 ml	wody

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

120 g krewetek gotowych do obróbki termicznej - **1** ząbek czosnku - **4 łyżeczki** oliwy z oliwek - **1 łyżka** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
Krewetki osusz. Drobno posiekaj czosnek. Rozgrzej oliwę i podsmaż czosnek na patelni na małym ogniu. Gdy czosnek zacznie wydzielać aromat, dodaj krewetki. Podsmaż i dopraw 1 łyżką Sosu sojowego Kikkoman.

Krok 2

140 g kukurydzy (z puszki) - **1 łyżeczka** soli
Podgrzewaj kukurydzę w niewielkiej ilości osolonej wody przez około 1 minutę.

Krok 3

60 g pieczarek - **60 g** boczniaków - **25 g** niesolonego masła - **0,5 łyżki** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
Pokrój grzyby na kawałki wielkości kęsa. Rozgrzej masło na patelni i podsmaż grzyby. Wymieszaj grzyby z Sosem sojowym Kikkoman, a następnie usuń je z patelni.

Krok 4

20 g niesolonego masła - **0,5 łyżki** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman - **120 g** liści młodego szpinaku
Rozpuść masło na tej samej patelni. Dodaj szpinak i smaż, aż zmięknie. Następnie dopraw Sosem sojowym Kikkoman.

Krok 5

200 g makaronu ramen - **40 g** białego miso - **3 łyżki** Skoncentrowana Baza do Zupy Makaronowej

w Stylu Japońskim - Ramen Smak Shoyu (sos Sojowy) Kikkoman - **540 ml** wody
Przygotuj makaron ramen zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Wymieszaj i zagotuj miso, Bazę do zupy ramen Kikkoman i 540 ml wody. Rozdziel makaron między 2 miski i zalej bulionem. Na środku ułóż krewetki, kukurydzę i grzyby.

Krok 6
30 g niesolonego masła
Zwieńcz ramen małymi kawałkami masła i podawaj.