KIKKOMAN

Ramen z łososiem, grzybami i imbirem

Czas ogółem **30 min** **15 min** Czas przygotowania **15 min** Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)
3.770 kJ / 900 kcal

Tłuszcz: **39 g** Białko: **39 g**
Węglowodany: **95 g**

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

500 ml	wody
100 ml	mleczka kokosowego
4 łyżki	Skoncentrowana Baza do Zupy Makaronowej w Stylu Japońskim - Ramen Smak Shoyu (sos Sojowy) Kikkoman
150 g	filetu z łososia
80 g	świeżych grzybów shiitake
1	mały kawałek imbiru
1	ząbek czosnku
50 g	kiełków fasoli
10 g	prażonych płatków migdałowych
1	jajko
300 g	makaronu ramen
1 łyżka	Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman
1 łyżka	oleju chili do smaku

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Imbir i czosnek drobno posiekaj.

Krok 2

W garnku zagotuj wodę z Bazą do zupy ramen Kikkoman. Dodaj posiekany imbir i czosnek.

Krok 3

Dodaj pokrojone w plastry grzyby shiitake i łososia pokrojonego w kawałki 4×4 cm. Wlej mleczko kokosowe i gotuj na małym ogniu przez 8 minut. Jajko gotuj we wrzącej wodzie przez 6 minut, a następnie obierz i przekrój na pół.

Krok 4

Makaron ugotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Podziel makaron między dwie miski. Zalej bulionem z łososiem i grzybami. Dodaj połówki jajka na półmiękko oraz kiełki fasoli. Skrop Olejem sezamowym Kikkoman, udekoruj prażonymi płatkami migdałowymi i dodaj olej chili do smaku.