KIKKOMAN

Krémový carbonara ramen, který má říz!

Celkový čas vaření **20 min.** **5 min.** Doba přípravy **15 min.** Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):
3.016 kJ / 718 kcal

Tuky: **45,9 g** Bílkoviny: **37,2 g**
Sacharidy: **36,2 g**

INGREDIENCE

2 Porce

2	vejce
2	vaječné žloutky
70 g	nastrouhaného parmezánu
80 g	slaniny
60 g	květáku
40 g	cukety
40 g	červené papriky
2 polévkové lžíce	olivového oleje
2 čajové lžičky	Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo
370 ml	horké vody
200 g	ramen nudlí
3 polévkové lžíce	Kikkoman Kimchi pikantní chili omáčka
90 ml	Kikkoman Koncentrovaný základ pro ramen
2 špetky	čerstvě mletého černého pepře
2 polévkové lžíce	nasekané pažitky

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

2 vejce - **2** žloutky - **30 g** strouhaného parmezánu
V malé misce smíchejte vejce, žloutky a parmezán.

Krok 2

80 g slaniny - **60 g** květáku - **40 g** cukety - **2 polévkové lžíce** olivového oleje - **40 g** červené papriky - **2 čajové lžičky** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo - **100 ml** horké vody
Slaninu nakrájejte na 2 cm kousky. Květák a cuketu nakrájejte na menší kousky, papriku na tenké plátky.
Na pánvi rozehřej olej, přidejte slaninu a květák a restujte na mírném ohni. Jakmile je slanina opečená, přidejte papriku a cuketu a také je osmažte. Přilij 100 ml horké vody, přiveďte k varu, poté odstavte z plotny. Ochuťte Kikkoman Sójovou omáčkou a dejte stranou.

Krok 3

200 g ramen nudlí - **3 polévkové lžíce** Kikkoman Kimchi pikantní chili omáčka - **90 ml** Kikkoman Koncentrovaný základ pro ramen - **200 ml** horké vody
Uvařte ramen nudle podle návodu na obalu. Po uvaření přidejte nudle do směsi z kroku 2, promíchejte a nechte odpočinout asi 3 minuty.
Na polévku smíchejte Kikkoman Kimchi chili, Kikkoman Základ na ramen a 270 ml horké vody v misce nebo rendlíku a udržujte teplé.

Krok 4

Vaječnou směs z kroku 1 přidejte do pánve z kroku

2, zahřívej opatrně a jakmile směs začne houstnout, ihned sundejte z plotny.

Krok 5

40 g strouhaného parmazánu - **2 špetky** špetky čerstvě mletého černého pepře - **2 polévkové lžíce** nasekané pažitky

Směs z kroku 4 rozdělte do dvou misek. Polévku z kroku 3 nalijte kolem směsi. Ozdobte zbylým parmazánem, pepřem a pažitkou a ihned podávejte.