KIKKOMAN

Ramen Caprese s bazalkou a mozzarellou

Celkový čas vaření **20 min.** **10 min.** Doba přípravy **10 min.** Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):
3.623 kJ / 865 kcal

Tuky: **63 g** Bílkoviny: **28 g**
Sacharidy: **42 g**

INGREDIENCE

2 Porce

30 g	bazalkových listů
1	stroužek česneku
2,5 polévkové lžíce	olivového oleje
10 g	piniových oříšků
4	střední rajčata
180 g	mozzarelly
0,5	avokáda
200 g	ramen nudlí
50 g	Kikkoman Koncentrovaný základ pro ramen
4 čajové lžičky	Kikkoman Teriyaki marináda tekuté ochucovadlo
540 ml	vody
15 g	směsi nasekaných ořechů, např. kešu
2 čajové lžičky	Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo
1 špetka	Špetka čerstvě mletého černého pepře
	Trocha olivového oleje

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

20 g bazalkových listů - **1** stroužek česneku - **2,5 polévkové lžíce** olivového oleje - **10 g** piniových oříšků
Bazalku nasekejte a rozmixujte s oloupaným česnekem, olivovým olejem a piniovými oříšky dohladka.

Krok 2

4 střední rajčata - **180 g** mozzarelly - **10 g** bazalkových listů - **0,5** avokáda
Rajčata a mozzarellu nakrájejte na stejně silné plátky (0,5–1 cm) a naaranžujte do kruhu na dva talíře. Bazalku nasekejte a posypte jí rajčata a mozzarellu. Avokádo nakrájejte na kostičky a odložte stranou.

Krok 3

200 g ramen nudlí - **50 ml** Kikkoman Koncentrovaný základ pro ramen - **4 čajové lžičky** Kikkoman Teriyaki marináda tekuté ochucovadlo - **540 ml** vody
Ramen nudle připravte podle pokynů na obalu. Do 2 misek rozdělte polovinu Kikkoman Základu na ramen, polovinu Kikkoman Teriyaki marinády, polovinu pesta z kroku 1 a 270 ml horké vody a promíchejte.

Krok 4

15 g směsi nasekaných ořechů, např. kešu - **2 čajové lžičky** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo - **1 špetka** Špetka čerstvě mletého černého pepře - Trocha olivového oleje
Do polévky přidejte nudle a opatrně pomocí lžíce

nebo stěrky navršte rajčata a mozzarellu, aby se nerozpadly. Posypte avokádem a ořechy, poté ozdobte Kikkoman Sójovou omáčkou, černým pepřem a olivovým olejem.