KIKKOMAN

Ramen s krevetami a miso máslem

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

Nutriční hodnoty (na porci):
2.939 kJ / 701 kcal

Tuky: **47,2 g** Bílkoviny: **22,2 g**
Sacharidy: **41,7 g**

INGREDIENCE

2 Porce

120 g	připravených krevet k vaření
1	stroužek česneku
4 čajové lžičky	olivového oleje
2 polévkové lžíce	Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo
140 g	kukuřice (konzervované)
1 čajová lžička	soli
60 g	žampionů
60 g	hlívy ústřičné
75 g	nesoleného másla
120 g	listového baby špenátu
200 g	ramen nudlí
40 g	bílého misa
3 polévkové lžíce	Kikkoman Koncentrovaný základ pro ramen
540 ml	vody

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

120 g připravených krevet k vaření - **1** stroužek česneku - **4 čajové lžičky** olivového oleje - **1 polévková lžíce** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo
Osušte krevety a jemně nasekejte česnek. Na pánvi zahřejte olivový olej s česnekem na nízkém plamenu. Jakmile česnek zavoní, přidejte krevety, restujte a dochuťte 1 lžící Kikkoman Sójové omáčky.

Krok 2

140 g kukuřice (konzervované) - **1 čajová lžička** soli
Zahřejte kukuřici s trochou vody a solí asi 1 minutu.

Krok 3

60 g žampionů - **60 g** hlívy ústřičné - **25 g** nesoleného másla - **0,5 polévkové lžíce** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo
Nakrájejte houby na kousky. Na pánvi rozpusťte máslo, přidejte houby a restujte. Přidejte Kikkoman Sójovou omáčku, promíchejte a poté směs odstavte.

Krok 4

20 g nesoleného másla - **0,5 polévkové lžíce** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo - **120 g** listového baby špenátu
Ve stejné pánvi rozpusťte máslo. Přidejte špenát a krátce poduste, dokud nezměkne, poté dochuťte Kikkoman Sójovou omáčkou.

Krok 5

200 g ramen nudlí - **40 g** bílého misa - **3 polévkové lžíce** Kikkoman Koncentrovaný základ pro ramen - **540 ml** vody
Připravte ramen nudle podle pokynů na obalu. Do hrnce přidejte miso, Kikkoman Základ na ramen a 540 ml vody, přiveďte k varu. Nudle rozdělte do dvou misek a zalijte vývarem. Doprostřed nandejte krevety, kukuřici, houby a špenát.

Krok 6

30 g nesoleného másla
Na ramen přidejte kousky zbývajícího másla a podávejte.