

Ramen s krevetami a římským salátem

Celkový čas vaření **25 min.** 10 min. Doba přípravy 15 min. Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):

1.885 kJ / 450 kcal

Tuky: **12 g** Bílkoviny: **24 g**

Sacharidy: **55 g**

INGREDIENCE

2 Porce

140 g	syrových krevet (cca 8 ks)
10 ml	<u>Kikkoman Pražený sezamový olej</u>
1	malá hlávka římského salátu
30 ml	řepkového oleje
400 g	ramen nudlí
10 g	čerstvého zázvoru
2	stroužky česneku
4 polévkové lžíce	<u>Kikkoman Koncentrovaný základ pro ramen</u>
540 ml	vody
	Trochu zelené části jarní cibulky na ozdobu
	Sezamová semínka na ozdobu (volitelné)

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

140 g syrových krevet (cca 8 ks) - **10 ml** Kikkoman Pražený sezamový olej

Krevety marinujte 5 minut v Kikkoman Sezamovém oleji, poté je opečte na rozpálené pánvi 4–5 minut, dokud nezrůžoví a nebudou zcela propečené.

Krok 2

1 malá hlávka římského salátu - **15 ml** řepkového oleje - **400 g** ramen nudlí

Římský salát rozkrojte napůl a opečte 2–3 minuty na řepkovém oleji. Ramen nudle uvařte zvlášť ve vroucí vodě podle pokynů na obalu a poté scedte.

Krok 3

10 g čerstvého zázvoru - **2** stroužky česneku - **15 ml** řepkového oleje - **4 polévkové lžíce** Kikkoman Koncentrovaný základ pro ramen - **540 ml** vody -

Trochu zelené části jarní cibulky na ozdobu -
Sezamová semínka na ozdobu (volitelné)

Zázvor a česnek nasekejte nadrobno a krátce je 20–30 sekund orestujte na řepkovém oleji.

Smíchejte Kikkoman Koncentrovaný základ pro ramen s vodou, zázvorem a česnekem a přiveďte k varu. Nudle vložte do misky, zalijte ramenovým vývarem, přidejte krevety a poloviny římského salátu, nakonec posypte jarní cibulkou – případně sezamovými semínky.