KIKKOMAN

Ramen s lososem, houbami a zázvorem

Celkový čas vaření **30 min.** **15 min.** Doba přípravy **15 min.** Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):
3.770 kJ / 900 kcal

Tuky: **39 g** Bílkoviny: **39 g**
Sacharidy: **95 g**

INGREDIENCE

2 Porce

500 ml	vody
100 ml	kokosového mléka
4 polévkové lžíce	Kikkoman Koncentrovaný základ pro ramen
150 g	lososového filetu
80 g	čerstvých hub shiitake
1	malý kousek zázvoru
1	stroužek česneku
50 g	mungo klíčků
10 g	opražených mandlových plátků
1	vejce
300 g	ramen nudlí
1 polévková lžíce	Kikkoman Pražený sezamový olej
1 polévková lžíce	čili oleje, podle chuti

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Zázvor a česnek nasekejte nadrobno.

Krok 2

V hrnci přiveďte vodu a základ na ramen Kikkoman k varu. Přidejte nasekaný zázvor a česnek.

Krok 3

Přidejte nakrájené houby shiitake a lososa nakrájeného na kousky o velikosti 4 × 4 cm. Zalijte kokosovým mlékem a nechte 8 minut probublávat. Vejce uvařte ve vroucí vodě 6 minut, poté oloupejte a rozpulte.

Krok 4

Ramen nudle uvařte podle návodu na obalu. Rozdělte je do dvou misek. Zalijte vývarem s lososem a houbami. Přidejte rozpůlené vejce naměkko a mungo klíčky. Zakápněte Sezamovým olejem Kikkoman, ozdobte opraženými mandlovými plátky a podle chuti přidejte čili olej.