

# 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** voda  
**100 ml** kokosového mléka  
**4 polévkové** Kikkoman Koncentrovaný  
**lžíce** 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 plátek  
**1** vejce  
**300 g** ramen nudlí  
**1 polévková** Kikkoman Pražený  
**lžíce** sezamový olej  
**1 polévková** čili oleje, podle chuti  
**lžíce**

## 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 rozpujte.

### 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.