KIKKOMAN

Vegetariánský krémový ramen s hruškou a červenou řepou

Celkový čas vaření **30 min.** **20 min.** Doba přípravy **10 min.** Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):
3.515 kJ / 840 kcal

Tuky: **39 g** Bílkoviny: **23,0 g**
Sacharidy: **95 g**

INGREDIENCE

2 Porce

400 ml	vody
100 ml	mandlového mléka
3 polévkové lžíce	Kikkoman Koncentrovaný základ pro ramen
70 g	hub shiitake
80 g	mletých kešu ořechů
15 ml	Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo
300 g	udon nudlí
80 g	hrušky
60 g	vařené červené řepy
20 g	drcených makadamových ořechů
10 g	opražených slunečnicových semínek
30 g	jarní cibulky čili vločky, podle chuti

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Houby nakrájejte na menší kousky. Přidejte je do hrnce s horkou vodou a vařte 3 minuty. Mleté kešu ořechy důkladně prošlehejte s mandlovým mlékem dohladka.

Krok 2

Do hrnce s houbami přidejte Základ na ramen Kikkoman a kešu-mandlovou směs. Dobře promíchejte a na mírném ohni nechte 3 minuty probublávat. Přidejte Sójovou omáčku Kikkoman a důkladně promíchejte.

Krok 3

Nudle uvařte podle návodu na obalu. Hrušku oloupejte a nakrájejte na tenké nudličky, stejně tak nakrájejte i červenou řepu.

Krok 4

Nudle rozdělte do dvou misek. Zalijte krémovým vývarem, navrch přidejte hrušku a červenou řepu a ozdobte makadamovými ořechy a slunečnicovými semínky. Nakonec posypte jarní cibulkou a čili vločkami.