KIKKOMAN

Karidesli ve tereyağlı miso ramen

toplam süre **20 dak.** **5 dak.** hazırlık süresi **15 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
2.939 kJ / 701 kcal

Yağ: **47,2 gr** Protein: **22,2 gr**
Karbonhidrat: **41,7 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

120 gr	pişirilmeye hazır karides
1	diş sarımsak
4 tatlı kaşığı	zeytinyağı
2 yemek kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
140 gr	konserve mısır
1 tatlı kaşığı	tuz
60 gr	mantar
60 gr	istiridye mantarı
75 gr	tuzsuz tereyağı
120 gr	bebek ıspanak
200 gr	ramen noodle
40 gr	beyaz miso
3 yemek kaşığı	Kikkoman Ramen Çorba Konsantresi
540 ml	su

HAZIRLANIŞ

Adım 1

120 gr pişirilmeye hazır karides - **1** diş sarımsak - **4 tatlı kaşığı** zeytinyağı - **1 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
Karidesleri kurulayın ve sarımsağı ince ince doğrayın. Zeytinyağını ve sarımsağı bir tavada düşük ateşte ısıtın. Sarımsak kokusu çıkmaya başladığında, karidesleri ekleyin. Soteleyin ve 1 tatlı kaşığı Kikkoman Soy Sauce ile tatlandırın.

Adım 2

140 gr konserve mısır - **1 tatlı kaşığı** tuz
Mısırı biraz su ve tuz ile yaklaşık 1 dakika ısıtın.

Adım 3

60 gr mantar - **60 gr** istiridye mantarı - **25 gr** tuzsuz tereyağı - **0,5 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
Mantarları ısırık büyüklüğünde parçalara ayırın. Tereyağını bir tavada ısıtın. Mantarları ekleyin ve soteleyin. Kikkoman Soy Sauce'u karıştırın, ardından karışımı tavadan alın.

Adım 4

20 gr tuzsuz tereyağı - **0,5 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **120 gr** bebek ıspanak
Aynı tavada tereyağını eritin. Ispanakları ekleyin ve yumuşayana kadar soteleyin. Ardından Kikkoman Soy Sauce ile tatlandırın.

Adım 5

200 gr ramen noodle - **40 gr** beyaz miso - **3 yemek kaşığı** Kikkoman Ramen Çorba Konsantresi - **540 ml** su

Ramen noodle'ları paketindeki talimatlara göre hazırlayın. Miso, Kikkoman Ramen Soup Base ve 540 ml suyu kaynatın. Erişteleri iki kâseye paylaştırın ve üzerine Kikkoman Ramen Soup Base ekleyin. Karidesleri, mısırı, mantarları ve ıspanağı erişte lerin ortasına yerleştirin.

Adım 6

30 gr tuzsuz tereyağı

Ramenin üzerine kalan tereyağını küçük parçalar halinde ekleyin ve servis yapın.