KIKKOMAN

Kremalı ve baharatlı karbonara ramen

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

Besin değerleri (porsiyon başı):
3.016 kJ / 718 kcal

Yağ: **45,9 gr** Protein: **37,2 gr**
Karbonhidrat: **36,2 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

2	adet yumurta
2	yumurtanın sarısı
70 gr	rendelenmiş parmesan
80 gr	domuz eti
60 gr	karnabahar
40 gr	kabak
40 gr	kırmızı biber
2 yemek kaşığı	zeytinyağı
2 tatlı kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
370 ml	sıcak su
200 gr	ramen noodle
3 yemek kaşığı	Kikkoman Kimchi Acı Biberli Sosu
90 ml	Kikkoman Ramen Çorba Konsantresi
2 tutam	taze çekilmiş karabiber
2 yemek kaşığı	doğranmış frenk soğanı

HAZIRLANIŞ

Adım 1

2 adet yumurta - **2** yumurtanın sarısı - **30 gr** rendelenmiş parmesan
Küçük bir kapta yumurtaları, yumurta sarılarını ve parmesan peynirini karıştırın.

Adım 2

80 gr domuz eti - **60 gr** karnabahar - **40 gr** kabak - **2 yemek kaşığı** zeytinyağı - **40 gr** kırmızı biber - **2 tatlı kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **100 ml** sıcak su
Domuz etini 2 cm'lik parçalara ayırın. Karnabaharı ve kabakları ısırık büyüklüğünde, kırmızı biberi ise ince dilimler halinde doğrayın. Yağı bir tavada ısıtın. Eti ve karnabaharı ekleyin, düşük ısıda kızartın. Et piştikten sonra, biberleri ve kabakları ekleyin; hepsini kızartın. 100 ml sıcak su ekleyin, kaynamaya bırakın. Ardından ocağın altını kapatın. Kikkoman Soy Sauce ile tatlandırın ve bir kenara alın.

Adım 3

200 gr ramen noodle - **3 yemek kaşığı** Kikkoman Kimchi Acı Biberli Sosu - **90 ml** Kikkoman Ramen Çorba Konsantresi - **200 ml** sıcak su
Ramen noodle'ları paketindeki talimatlara göre hazırlayın. Piştikten sonra, noodle ları 2. adımdaki karışıma ekleyin, karıştırın ve yaklaşık 3 dakika dinlendirin. Çorba için, Kikkoman Kimchi Chili Sauce, Kikkoman Ramen Soup Base ve 270 ml sıcak suyu bir kâsede veya tencerede karıştırın; sıcak tutun.

Adım 4

İlk adımdaki yumurta karışımını, 2. adımdaki tavaya

ekleyin. Dikkatlice ısıtın ve karışım kıvam almaya başladığında ocağın altını kapatın.

Adım 5

40 gr rendelenmiş parmesan - **2 tutam** taze çekilmiş karabiber - **2 yemek kaşığı** doğranmış frenk soğanı

4. adımdaki karışımı 2 kâseye bölüştürün. 3. adımdaki çorbayı karışıma ekleyin. Kalan parmesanla, karabiberle ve frenk soğanıyla süsleyin. Ardından servis edin.