KIKKOMAN

# Mozzarella ve fesleğenli Caprese ramen

toplam süre **20 dak.** **10 dak.** hazırlık süresi **10 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
**3.623 kJ / 865 kcal**

Yağ: **63 gr** Protein: **28 gr**
Karbonhidrat: **42 gr**

## MALZEMELER

**2 porsiyon**

| | |
|---|---|
| **30 gr** | fesleğen yaprağı |
| **1** | diş sarımsak |
| **2,5 yemek kaşığı** | zeytinyağı |
| **10 gr** | çam fıstığı |
| **4** | orta boy domates |
| **180 gr** | mozzarella |
| **0,5** | avokado |
| **200 gr** | ramen noodle |
| **50 gr** | Kikkoman Ramen Çorba Konsantresi |
| **4 tatlı kaşığı** | Kikkoman Teriyaki Marine |
| **540 ml** | su |
| **15 gr** | doğranmış karışık kuruyemiş (örn. kaju) |
| **2 tatlı kaşığı** | Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu |
| **1 tutam** | taze çekilmiş karabiber |
| | Biraz zeytinyağı |

## HAZIRLANIŞ

### Adım 1

**20 gr** fesleğen yaprağı - **1** diş sarımsak - **2,5 yemek kaşığı** zeytinyağı - **10 gr** çam fıstığı
Kekiği doğrayın. Kabuklarını soyduğunuz sarımsakla ve çam fıstıklarıyla pürüzsüz hale gelene kadar karıştırıp püre haline getirin.

### Adım 2

**4** orta boy domates - **180 gr** mozzarella - **10 gr** fesleğen yaprağı - **0,5** avokado
Domatesleri ve mozzarellayı eşit kalınlıkta (0,5–1 cm) dilimler halinde kesin ve iki tabağa daireler şeklinde yerleştirin. Fesleğeni doğrayıp domates ve mozzarella karışımının üzerine serpin. Avokadonun içini küp küp doğrayın ve bir kenara alın.

### Adım 3

**200 gr** ramen noodle - **50 ml** Kikkoman Ramen Çorba Konsantresi - **4 tatlı kaşığı** Kikkoman Teriyaki Marine - **540 ml** su
Ramen noodle'ları paketindeki talimatlara göre hazırlayın. Kikkoman Soup Base'i, Kikkoman Teriyaki Marinade'i, 1. adımdaki pestoyu ve suyu 2 kaba bölüştürün ve karıştırın.

### Adım 4

**15 gr** doğranmış karışık kuruyemiş (örn. kaju) - **2 tatlı kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **1 tutam** taze çekilmiş karabiber - Biraz zeytinyağı
Ramen noodle'ları çorbaya ekleyin. Domates ile mozzarellayı kaşık veya spatula yardımıyla dikkatlice üzerine yerleştirin. Dağılmamasına özen gösterin. Avokado ve kuruyemişleri ramen'in üzerine serpin. Ardından Kikkoman Soy Sauce,

karabiber ve zeytinyağı ile süsleyerek servis yapın.