KIKKOMAN

Kavanozda ramen

toplam süre **15 dak.** **10 dak.** hazırlık süresi **5 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.017 kJ / 243 kcal

Yağ: **8 gr** Protein: **11,1 gr**
Karbonhidrat: **33,6 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

1 tatlı kaşığı	miso ezmesi
1 tatlı kaşığı	sebze suyu konsantresi
2 tatlı kaşığı	Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı
1 tatlı kaşığı	acı sriracha
2 tatlı kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
0,25 tatlı kaşığı	öğütülmüş zencefil
0,25 tatlı kaşığı	acı kırmızı toz biber
100 gr	pak choi
0,5	havuç
100 gr	tofu
50 gr	soyulmuş edamame tohumu
100 gr	hazır ramen noodle

HAZIRLANIŞ

Adım 1

1 tatlı kaşığı miso ezmesi - **1 tatlı kaşığı** sebze suyu konsantresi - **2 tatlı kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı - **1 tatlı kaşığı** acı sriracha - **2 tatlı kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **0,25 tatlı kaşığı** öğütülmüş zencefil - **0,25 tatlı kaşığı** acı kırmızı toz biber
Kavanozların her birine miso ezmesinin yarısını, sebze suyu konsantresini, Kikkoman Sesame Oil'i, sriracha sosunu, Kikkoman Soy Sauce'u, öğütülmüş zencefili ve acı kırmızı toz biberi bölüştürün.

Adım 2

100 gr pak choi - **0,5** havuç - **100 gr** tofu - **50 gr** soyulmuş edamame tohumu - **100 gr** hazır ramen noodle
Pak choi'yi ince ince doğrayın, havucu ince çubuklar halinde ve tofuyu küpler halinde kesin. Doğranmış sebzeleri ve tofuyu kavanozlara yerleştirin. Edamame ve noodles'ı ekleyin.

Malzemelerin üzerine kaynar su dökün, 5 dakika bekleyip karıştırın ve servis yapın.