KIKKOMAN

Armutlu ve pancarlı vejetaryen ramen

toplam süre **30 dak.** **20 dak.** hazırlık süresi **10 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
3.515 kJ / 840 kcal

Yağ: **39 gr** Protein: **23,0 gr**
Karbonhidrat: **95 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

400 ml	su
100 ml	badem sütü
3 yemek kaşığı	Kikkoman Ramen Çorba Konsantresi
70 gr	şitaki mantarı
80 gr	çekilmiş kaju
15 ml	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
300 gr	udon eriştesi
80 gr	armut
60 gr	pişmiş pancar
20 gr	kırılmış makademya fındığı
10 gr	kavrulmuş ay çekirdeği
30 gr	taze soğan
	Damak tadınıza göre pul biber

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Mantarları küçük parçalar halinde kesin. Sıcak su dolu bir tencereye ekleyip 3 dakika pişirin. Çekilmiş kajuları pürüzsüz bir kıvam alana kadar badem sütüyle iyice çırpın.

Adım 2

Kikkoman Concentrated Ramen Noodle Soup Base - Shoyu (Soy Sauce) Flavour'ı ve hazırladığınız kaju-badem karışımını mantarlı tencereye ilave edin. İyice karıştırın ve kısık ateşte 3 dakika daha pişirin. Kikkoman Naturally Brewed Soy Sauce'u ekleyip iyice karıştırın.

Adım 3

Noodle'ı paketindeki talimatlara göre pişirin. Armudu soyun ve ince kibrit çöpü şeklinde doğrayın. Ardından pancarı da aynı şekilde doğrayın.

Adım 4

Noodle'ı iki kâseye paylaştırın. Üzerine kremamsı karışımı dökün. Armut ve pancarları yerleştirip makademya fındığı ve ay çekirdeği ile süsleyin. Son olarak taze soğan ve damak tadınıza göre pul biber ekleyerek servis yapın.