

# Domuzlu Acılı Kimchi Rameni

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

Besin değerleri (porsiyon başı):  
**2573 kJ / 614 kcal**

Yağ: **20,3 gr** Protein: **29,1 gr**  
Karbonhidrat: **71,7 gr**

## MALZEMELER

2 porsiyon

<b>80 gr</b>	domuz eti (hayvanın herhangi bir yeri olabilir)
<b>0,5</b>	soğan
<b>150 gr</b>	kimchi
<b>1 yemek kaşığı</b>	Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı
<b>2 yemek kaşığı</b>	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
<b>120 gr</b>	ıspanak
<b>2</b>	adet haşlanmış yumurta
<b>60 gr</b>	taze soğan
<b>200 gr</b>	ramen eriştesi
<b>Kimchili çorba için</b>	
<b>30 ml</b>	Kikkoman Ramen Çorba Konsantresi
<b>60 ml</b>	Kikkoman Kimchi Acı Biberli Sosu
<b>420 ml</b>	kaynar su Pul biber

## HAZIRLANIŞ

### Adım 1

[Kimchiyi linkteki tarife göre hazırlayın.](#)

### Adım 2

Eti, kimchiyi ve soğanı Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı ile az yağda ve yüksek ateşte durmadan karıştırarak (tercihen wok tavada) kızartın ve üzerine Kikkoman Soya Sosu ekleyin.

### Adım 3

İspanağı haşlayın.

### Adım 4

Haşlanmış yumurtayı dilediğiniz şekilde hazırlayın.

### Adım 5

Taze soğanı ince ince doğrayın.

### Adım 6

Ramen eriştesini paketteki talimatlara uyarak pişirin.

### Adım 7

Ramen çorbası için 420 ml suyu kaynatın ve Kikkoman Ramen Çorbası Konsantresini Kikkoman Kimchi Acılı Biber Sosunu ekleyerek karıştırın.

### Adım 8

Hazırladığınız çorbayı iki ayrı kâseye aktarın.  
Ramen eriştesini iyice süzün ve çorbaya ekleyin.

### **Adım 9**

Kızarttığınız kimchili eti ve haşlanmış ispanağı  
ramenin üzerine koyun, yumurta ve yeşil soğanla  
süsleyin.

### **Adım 10**

Son olarak dilediğiniz miktarda pul biber serptiğiniz  
rameniniz servise hazır. Afiyet olsun.