

Karidesli ve marullu ramen

toplam süre **25 dak.** 10 dak. hazırlık süresi 15 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.885 kJ / 450 kcal

Yağ: **12 gr** Protein: **24 gr**
Karbonhidrat: **55 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

| | |
|-----------------------|---|
| 140 gr | çiğ karides (yaklaşık 8 adet) |
| 10 ml | <u>Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı</u> |
| 1 | adet mini marul |
| 30 ml | kanola yağı |
| 400 gr | ramen noodle |
| 10 gr | taze zencefil |
| 2 | diş sarımsak |
| 4 yemek kaşığı | <u>Kikkoman Ramen Çorba Konsantresi</u> |
| 540 ml | su |
| | Biraz taze soğan (süslemek için) |
| | Susam (isteğe bağlı, süslemek için) |

HAZIRLANIŞ

Adım 1

140 gr çiğ karides - **10 ml** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı

Karidesleri 5 dakika Kikkoman Toasted Sesame Oil ile marine edin. Sıcak tavada 4-5 dakika, pembeleşip tamamen pişene kadar pişirin.

Adım 2

1 adet mini marul - **15 ml** kanola yağı - **400 gr** ramen noodle

Marulu ikiye bölün ve kanola yağında 2-3 dakika mühürleyin. Ramen noodle'ları ayrı bir tencerede, paketindeki talimatlara göre kaynar suda haşlayın ve süzün.

Adım 3

10 gr doğranmış taze zencefil - **2** diş doğranmış sarımsak - **15 ml** kanola yağı - **4 yemek kaşığı** Kikkoman Ramen Çorba Konsantresi - **540 ml** su - Biraz taze soğan (süslemek için) - Susam (isteğe bağlı, süslemek için)

Zencefil ve sarımsağı ince ince doğrayın, kanola yağında 20-30 saniye soteleyin. Kikkoman Concentrated Ramen Noodle Soup Base'i su, zencefil ve sarımsak ile birleştirip kaynatın. Noodle'ları kâseye alın, üzerine ramen suyunu dökün. Karidesleri ve marul yarımlarını ekleyin. Taze soğan ve isteğe bağlı olarak susam serperek servis edin.