KIKKOMAN

Somonlu, mantarlı ve zencefilli ramen

toplam süre **30 dak.** **15 dak.** hazırlık süresi **15 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
3.770 kJ / 900 kcal

Yağ: **39 gr** Protein: **39 gr**
Karbonhidrat: **95 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

500 ml	su
100 ml	hindistan cevizi sütü
4 yemek kaşığı	Kikkoman Ramen Çorba Konsantresi
150 gr	somon fileto
80 gr	taze şitaki mantarı
1	küçük parça zencefil
1	diş sarımsak
50 gr	fasulye filizi
10 gr	kavrulmuş file badem
1	adet yumurta
300 gr	ramen eriştesi
1 yemek kaşığı	Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı
1 yemek kaşığı	Damak tadınıza göre acı yağ

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Zencefil ve sarımsağı ince ince doğrayın.

Adım 2

Bir tencerede su ve Kikkoman Concentrated Ramen Soup Base'ii kaynatın. Doğranmış zencefil ve sarımsağı ekleyin.

Adım 3

Dilimlenmiş shiitake mantarlarını ve 4 x 4 cm boyutlarında kesilmiş somon parçalarını ekleyin. Hindistan cevizi sütünü dökün ve 8 dakika kısık ateşte pişirin. Yumurtayı kaynar suda 6 dakika haşlayın, ardından soyup ikiye bölün.

Adım 4

Ramen noodle'ları paketindeki talimatlara göre pişirin ve iki kâseye paylaştırın. Üzerine somon ve mantarlı et suyunu dökün. İkiye bölünmüş yumurtayı ve fasulye filizlerini ekleyin. Üzerinde Kikkoman Toasted Sesame Oil gezdirin, kavrulmuş file bademlerle süsleyin ve damak tadınıza göre acı yağ ekleyerek servis yapın.