

Tatlı Patates ve Patlıcanlı, Somon Füme Rameni

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

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.957 kJ / 468 kcal

Yağ: **13 gr** Protein: **20,8 gr**
Karbonhidrat: **67,4 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

250 gr	tatlı patates (alternatif olarak 200 gr balkabağı içi)
150 gr	patlıcan
1 yemek kaşığı	<u>Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı</u>
2,5 yemek kaşığı	<u>Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu</u>
100 gr	ramen eriştesi (alternatif olarak şerit makarna)
3,5 yemek kaşığı	<u>Kikkoman Ramen Çorba Konsantresi</u>
540 ml	su
100 gr	somon füme
2 yemek kaşığı	maydanoz
2,5	yeşil soğan

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Soyduğunuz tatlı patatesleri ve patlıcanları küp küp doğrayın, kızgın yağa 5-10 dakika kavurun ve soya sosu ekleyin. Ramen eriştesini paketteki talimatlara uyarak pişirin.

Adım 2

Ramen çorbası için 540 ml suyu kaynatın ve Kikkoman Ramen Çorbası Konsantresini ekleyerek karıştırın. Hazırladığınız çorbayı iki ayrı kâseye aktarın. Ramen eriştesini süzün ve kaselere koyun.

Adım 3

Tatlı patatesi ve patlıcanı ramenın üzerine yerleştirin. Son olarak somon füme, maydanoz ve yeşil soğanı da ekledikten sonra yemeğiniz servise hazır. Afiyet olsun.