

Teriyakili Ördek Rameni

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

Besin değerleri (porsiyon başı):
2.292 kJ / 548 kcal

Yağ: **28,2 gr** Protein: **31,9 gr**
Karbonhidrat: **39,9 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

250 gr	ördek göğsü filetosu
1	küçük parça zencefil (1 cm civarı)
1 yemek kaşığı	<u>Kikkoman Kavrulmuş</u>
1,5 yemek kaşığı	<u>Susam Yağı</u>
200 gr	taze fasulye
100 gr	ramen eriştesi (alternatif olarak yassı spagetti)
3,5 yemek kaşığı	<u>Kikkoman Ramen Çorba</u>
540 ml	<u>Konsantresi</u>
80 gr	su
	yonca filizi

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Dilimlediğiniz zencefil ile beraber kızgın susam yağında ördek göğsünün her iki tarafını da 3-5 dakika kızartın. Yağdan aldığınız filetolara bir fırça yardımıyla teriyaki marinesini sürün ve önceden 200°C'ye ısıttığınız fırında 15-20 dakika boyunca pişirin.

Adım 2

Fasulyeleri kaynayan suda 10 dakika kadar haşlayın. Ramen eriştesini paketdeki talimatlara uyarak pişirin.

Adım 3

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

Adım 4

Ramen eriştesini kaselere ekleyin. Ördek göğsünü şeritler halinde kesin, fasulye ve yonca filizi ile beraber çorbaya ilave edin. Rameniniz servise hazır. Afiyet olsun.