KIKKOMAN

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	Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı
1,5 yemek kaşığı	Kikkoman Teriyaki Marine
200 gr	taze fasulye
100 gr	ramen eriştesi (alternatif olarak yassı spagetti)
3,5 yemek kaşığı	Kikkoman Ramen Çorba Konsantresi
540 ml	su
80 gr	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 paketteki 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.