

Vejetaryen Japon Rameni

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

Besin değerleri (porsiyon başı):
2.369 kJ / 567 kcal

Yağ: **18,9 gr** Protein: **26,2 gr**
Karbonhidrat: **70,8 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

200 gr	tofu
300 ml	su bardağı sıvıyağ
0,25	havuç
160 gr	pakçoy (Çin lahanası)
100 gr	pirasa
4 parça / tane	parça taze fasulye
200 gr	ramen eriştesi
Ramen çorbası için	
60 ml	<u>Kikkoman Ramen Çorba Konsantresi</u>
540 ml	su
Şitaki mantarlı sos için	
2 parça / tane	adet şitaki mantarı
25 ml	<u>Kikkoman Ramen Çorba Konsantresi</u>
150 ml	su

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Kızarmış tofu için önce tofunun suyunu kâğıt havlu ile alın. Mikrodalgada (700w) 2 dakika boyunca pişirin, ardından 10 dakika boyunca yağda kızartın.

Adım 2

Şitaki mantarlı sos için mantarları su ve Kikkoman Ramen Çorbası Konsantresi içine 7 dakika boyunca kaynatın.

Adım 3

Havucu, pırasayı ve pakçoyu doğrayın. Doğradığınız sebzelerin her birini ve yeşil fasulyeleri ayrı ayrı yumuşayana kadar haşlayın.

Adım 4

Ramen eriştesini paketteki talimatlara uyarak pişirin.

Adım 5

Ramen çorbası için 540 ml suyu kaynatın ve Kikkoman Ramen Çorbası Konsantresini ekleyerek karıştırın.

Adım 6

Hazırladığınız çorbayı iki ayrı kâseye aktarın. Ramen eriştesini iyice süzün ve çorbaya ekleyin.

Adım 7

PiŖen Ŗitaki mantarlarını ve haŖlanmış sebzeleri ekleyin. Son dokunuŖ olarak tofuyla sŖslediđiniz rameniniz servise hazır. Afiyet olsun.