KIKKOMAN

Mausteinen ramen carbonara

kokonaisaika **20 min** **5 min** esivalmistelut **15 min** valmistus

Ravintosisältö (per annos):
3.016 kJ / 718 kcal

Rasva: **45,9 g** Proteiini: **37,2 g**
Hiilihydraatit: **36,2 g**

AINEKSET

2 annosta

2	kananmunaa
2	keltuaista
70 g	raastettua parmesaania
80 g	pekonia
60 g	kukkakaalia
40 g	kesäkurpitsaa
40 g	punaista paprikaa
2 rkl	oliiviöljyä
2 tl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
370 ml	kuumaa vettä
200 g	ramen-nuudeleita
3 rkl	Kikkoman Mausteinen Chilikastike Kimchille
90 ml	Kikkoman Ramen Nuudeli keittopohjatiiviste - Shoyun (Soijakastike) Makuinen
2 hyppyselli	vastajauhettua
stä	mustapippuria
2 rkl	silputtua ruohosipulia

VALMISTUS

Vaihe 1

2 kananmunaa - **2** keltuaista - **30 g** raastettua parmesaania
Sekoita kokonaiset kananmunat, keltuaiset ja parmesaani pienessä kulhossa.

Vaihe 2

80 g pekonia - **60 g** kukkakaalia - **40 g** kesäkurpitsaa - **2 rkl** oliiviöljyä - **40 g** punaista paprikaa - **2 tl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **100 ml** kuumaa vettä
Leikkaa pekoni 2 cm leveiksi paloiksi. Paloittele kukkakaali ja kesäkurpitsa suupaloiksi ja suikaloi paprika ohuiksi siivuiksi. Kuumenna öljy pannulla, lisää pekoni sekä kukkakaali ja paista alhaisella lämmöllä. Kun pekoni on kypsää, lisää paprika ja kesäkurpitsa ja jatka paistamista. Kaada joukkoon 100 ml kuumaa vettä, kiehauta ja sammuta levy. Mausta Kikkomanin soijakastikkeella ja jätä odottamaan.

Vaihe 3

200 g ramen-nuudeleita - **3 rkl** Kikkoman Mausteinen Chilikastike Kimchille - **90 ml** Kikkoman Ramen Nuudelikeittopohjatiiviste - Shoyun (Soijakastike) Makuinen - **200 ml** kuumaa vettä
Keitä nuudelit pakkauksen ohjeen mukaan. Lisää kypsät nuudelit pannulle vaiheessa 2 valmistetun seoksen joukkoon. Sekoita ja anna tekeytyä n. 3 minuuttia. Sekoita ramen-keittoa varten Kikkoman chilikastike kimchille, Kikkoman ramen-liemipohja sekä 270 ml kuumaa vettä kulhossa tai kattilassa ja pidä lämpimänä.

Vaihe 4

Lisää vaiheen 1 munaseos pannulle nuudelien, pekonin ja kasvisten joukkoon. Lämmitä varovasti ja sammuta liesi heti, kun seos alkaa paksuuntua.

Vaihe 5

40 g raastettua parmesaania - **2 hyppysellistä** vastajauhettua mustapippuria - **2 rkl** silputtua ruohosipulia

Jaa vaiheen 4 seos kahteen kulhoon. Kaada vaiheessa 3 valmistettu liemi seoksen ympärille. Koristele lopulla parmesaaniraasteella, mustapippurilla sekä ruohosipulilla ja tarjoile.