KIKKOMAN

Miso-katkarapuramen

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

Ravintosisältö (per annos):
2.939 kJ / 701 kcal

Rasva: **47,2 g** Proteiini: **22,2 g**
Hiilihydraatit: **41,7 g**

AINEKSET

2 annosta

120 g	kuorittuja katkarapuja
1	valkosipulinkynsi
4 tl	oliiviöljyä
2 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
140 g	säilykemaissia
1 tl	suolaa
60 g	herkkusieniä
60 g	osterivinokkaita
75 g	suolaamatonta voita
120 g	babypinaattia
200 g	ramen-nuudeleita
40 g	vaaleaa misotahnaa
3 rkl	Kikkoman Ramen Nuudeli keittopohjatiiviste - Shoyun (Soijakastike) Makuinen
540 ml	vettä

VALMISTUS

Vaihe 1

120 g kuorittuja katkarapuja - **1** valkosipulinkynsi - **4 tl** oliiviöljyä - **1 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
Taputtele katkaravut kuiviksi ja silppua valkosipuli. Kuumenna valkosipulia oliiviöljyssä alhaisella lämmöllä. Kun valkosipuli alkaa tuoksua, lisää katkaravut, paista hetki ja mausta Kikkomanin soijakastikkeella (1 rkl).

Vaihe 2

140 g säilykemaissia - **1 tl** suolaa
Lämmitä maissia suolatussa vesitilkassa n. minuutin verran.

Vaihe 3

60 g herkkusieniä - **60 g** osterivinokkaita - **25 g** suolaamatonta voita - **0,5 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
Paloittele sienet suupaloiksi. Kuumenna voi pannulla, lisää sienet ja paista kypsiksi. Sekoita joukkoon Kikkomanin soijakastike ja ota seos pois pannulta.

Vaihe 4

20 g suolaamatonta voita - **0,5 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **120 g** babypinaattia
Sulata voi samalla pannulla. Lisää pinaatti ja kuullota pehmeäksi. Mausta sitten Kikkomanin soijakastikkeella.

Vaihe 5

200 g ramen-nuudeleita - **40 g** vaaleaa misotahnaa - **3 rkl** Kikkoman Ramen

Nuudelikeittopohjatiiviste - Shoyun (Soijakastike) Makuinen - **540 ml** vettä
Keitä nuudelit pakkauksen ohjeen mukaan. Sekoita kattilassa miso, Kikkoman ramen-liemipohja sekä 540 ml vettä ja kiehauta. Jaa nuudelit kahteen kulhoon ja lisää ramen-keitto päälle. Asettele katkaravut, maissi, sienet ja pinaatti nuudelien keskelle.

Vaihe 6

30 g suolaamatonta voita
Paloittele loput voista pieniksi paloiksi ramen-keiton päälle ja tarjoile.