KIKKOMAN

Ramen caprese

kokonaisaika **20 min** **10 min** esivalmistelut **10 min** valmistus

Ravintosisältö (per annos):
3.623 kJ / 865 kcal

Rasva: **63 g** Proteiini: **28 g**
Hiilihydraatit: **42 g**

AINEKSET

2 annosta

30 g	basilikan lehtiä
1	valkosipulinkynsi
2,5 rkl	oliiviöljyä
10 g	pinjansiemeniä
4	keskikokoista tomaattia
180 g	mozzarellaa
0,5	avokado
200 g	ramen-nuudeleita
50 g	Kikkoman Ramen Nuudeli keittopohjatiiviste - Shoyun (Soijakastike) Makuinen
4 tl	Kikkoman Teriyaki - marinadi
540 ml	vettä
15 g	pilkottuja pähkinöitä, esim. cashewpähkinöitä
2 tl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
1 hyppyselli	vastajauhettua
nen	mustapippuria
	Tilkka oliiviöljyä

VALMISTUS

Vaihe 1

20 g basilikan lehtiä - **1** valkosipulinkynsi - **2,5 rkl** oliiviöljyä - **10 g** pinjansiemeniä
Silppua basilika ja soseuta se kuoritun valkosipulinkynnen, oliiviöljyn ja pinjansiementen kanssa sileäksi soseeksi.

Vaihe 2

4 keskikokoista tomaattia - **180 g** mozzarellaa - **10 g** basilikan lehtiä - **0,5** avokado
Viipaloi tomaatit ja mozzarella samanpaksuisiksi siivuiksi (0,5–1 cm) ja asettele ne ympyrän muotoon kahdelle lautaselle. Silppua basilika ja ripottele se tomaattien ja mozzarellan päälle. Kuutioi avokado ja jätä odottamaan.

Vaihe 3

200 g ramen-nuudeleita - **50 ml** Kikkoman Ramen Nuudelikeittopohjatiiviste - Shoyun (Soijakastike) Makuinen - **4 tl** Kikkoman Teriyaki - marinadi - **540 ml** vettä
Keitä nuudelit pakkauksen ohjeen mukaan. Jaa Kikkoman ramen-liemipohja, Kikkoman teriyaki-marinadi, vaiheen 1 pesto sekä vesi puoliksi kahteen kulhoon ja sekoita ainekset yhteen.

Vaihe 4

15 g pilkottuja pähkinöitä, esim. cashewpähkinöitä - **2 tl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **1 hyppysellinen** vastajauhettua mustapippuria - Tilkka oliiviöljyä
Lisää nuudelit keittoon ja asettele tomaatti- ja mozzarellasiivut varovasti kulhoon lusikan tai lastan avulla. Ripottele avokadokuutiot ja pähkinät ramen-keiton päälle ja koristele Kikkomanin

soijakastikkeella, mustapippurilla ja oliiviöljyllä ennen tarjoilua.