KIKKOMAN

# Ramen-tofusalaatti purkissa

kokonaisaika **15 min** **10 min** esivalmistelut **5 min** valmistus

Ravintosisältö (per annos):
**1.017 kJ / 243 kcal**

Rasva: **8 g** Proteiini: **11,1 g**
Hiilihydraatit: **33,6 g**

## AINEKSET

**2 annosta**

| | |
|---|---|
| **1 tl** | misotahnaa |
| **1 tl** | kasvisliemijauhetta |
| **2 tl** | Kikkoman paahdettu seesamiöljy |
| **1 tl** | sriracha-kastiketta |
| **2 tl** | Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike |
| **0,25 tl** | jauhettua inkivääriä |
| **0,25 tl** | chilijauhetta |
| **100 g** | pak-choita (pinaattikiinankaalia) |
| **0,5** | porkkana |
| **100 g** | tofua |
| **50 g** | kuorittuja edamame-papuja |
| **100 g** | ramen-pikanuudeleita |

## VALMISTUS

### Vaihe 1

**1 tl** misotahnaa - **1 tl** kasvisliemijauhetta - **2 tl** Kikkoman paahdettu seesamiöljy - **1 tl** sriracha-kastiketta - **2 tl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **0,25 tl** jauhettua inkivääriä - **0,25 tl** chilijauhetta
Jaa misotahna, kasvisliemijauhe, Kikkomanin seesamiöljy, sriracha-kastike, Kikkomanin soijakastike, inkivääri ja chili kahteen lasipurkkiin.

### Vaihe 2

**100 g** pak-choita (pinaattikiinankaalia) - **0,5** porkkana - **100 g** tofua - **50 g** kuorittuja edamame-papuja - **100 g** ramen-pikanuudeleita
Hienonna pak-choi, leikkaa porkkana ohuiksi tikuiksi ja kuutioi tofu. Laita kasvikset ja tofu purkkeihin. Lisää edamame-pavut ja nuudelit. Kaada kiehuvaa vettä purkkeihin, odota 5 minuuttia, ravista ja tarjoile.