

# Kasvisramen päärynällä & punajuurella

kokonaisaika **30 min** 20 min esivalmistelut 10 min valmistus

Ravintosisältö (per annos):  
**3.515 kJ / 840 kcal**

Rasva: **39 g** Proteiini: **23,0 g**  
Hiilihydraatit: **95 g**

## AINEKSET

2 annosta

<b>400 ml</b>	vettä
<b>100 ml</b>	mantelimaitoa
<b>3 rkl</b>	<a href="#">Kikkoman Ramen Nuudeli</a> <a href="#">keittopohjatiiviste -</a> <a href="#">Shoyun (Soijakastike)</a> <a href="#">Makuinen</a>
<b>70 g</b>	siitakesieniä
<b>80 g</b>	hienoksi jauhettuja cashewpähkinöitä
<b>15 ml</b>	<a href="#">Kikkoman luonnollisesti</a> <a href="#">valmistettu soijakastike</a>
<b>300 g</b>	udon-nuudeleita
<b>80 g</b>	päärynää
<b>60 g</b>	keitettyä punajuurta
<b>20 g</b>	rouhittuja macadamiapähkinöitä
<b>10 g</b>	paahdettuja auringonkukansiemeniä
<b>30 g</b>	kevätsipulia Chilihiutaleita maun mukaan

## VALMISTUS

### Vaihe 1

Paloittele siitakesienet. Kuumenna vesi kattilassa, lisää sienet ja keitä 3 minuuttia. Sekoita kulhossa hienoksi jauhettut cashewpähkinät ja kookosmaito voimakkaasti vatkatun, kunnes seos on tasaista.

### Vaihe 2

Lisää kattilaan sienien joukkoon Kikkoman ramen-liemipohja sekä cashew-mantelimaitoseos. Sekoita hyvin ja anna kiehua hiljaa matalalla lämmöllä 3 minuuttia. Lisää Kikkoman soijakastike ja sekoita hyvin.

### Vaihe 3

Keitä nuudelit pakkauksen ohjeen mukaan. Kuori päärynä. Leikkaa päärynä ja punajuuri ohuiksi tikuiksi.

### Vaihe 4

Annostele nuudelit kahteen kulhoon. Kaada päälle kermanen liemi, lisää päärynä sekä punajuuri ja koristele macadamiapähkinöillä ja auringonkukansiemenillä. Viimeistele annokset kevätsipulilla ja chilihiutaleilla.