KIKKOMAN

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

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

VALMISTUS

Vaihe 1

Paloittele siitakesienet. Kuumenna vesi kattilassa, lisää sienet ja keitä 3 minuuttia. Sekoita kulhossa hienoksi jauhetut cashewpähkinät ja kookosmaito voimakkaasti vatkaten, 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 kermainen liemi, lisää päärynä sekä punajuuri ja koristele macadamiapähkinöillä ja auringonkukansiemenillä. Viimeistele annokset kevätsipulilla ja chilihiutaleilla.