

# Katkarapu-ramen romainesalaatilla

kokonaisaika **25 min** 10 min esivalmistelut 15 min valmistus

Ravintosisältö (per annos):  
**1.885 kJ / 450 kcal**

Rasva: **12 g** Proteiini: **24 g**  
Hiilihydraatit: **55 g**

## AINEKSET

2 annosta

<b>140 g</b>	raakoja jättikatkaravunpyrstöjä (n. 8 kpl)
<b>10 ml</b>	<u>Kikkoman paahdettu seesamiöljy</u>
<b>1</b>	pieni kerä romainesalaattia
<b>30 ml</b>	rypsiöljyä
<b>400 g</b>	ramen-nuudeleita
<b>10 g</b>	tuoretta inkivääriä
<b>2</b>	valkosipulinkynttä
<b>4 rkl</b>	<u>Kikkoman Ramen Nuudeli keittopohjatiiviste - Shoyun (Soijakastike) Makuinen</u>
<b>540 ml</b>	vettä Kevätsipulin varsia koristeluun Seesaminsiemeniä koristeluun (valinnainen)

## VALMISTUS

### Vaihe 1

**140 g** raakoja jättikatkaravunpyrstöjä (n. 8 kpl) - **10 ml** Kikkoman paahdettu seesamiöljy

Marinoi ravunpyrstöjä Kikkoman seesamiöljyssä 5 minuuttia ja paista niitä sitten kuumalla pannulla 4–5 minuuttia, kunnes ne ovat vaaleanpunaisia ja kypsiä.

### Vaihe 2

**1** pieni kerä romainesalaattia - **30 ml** rypsiöljyä - **400 g** ramen-nuudeleita

Halkaise salaattikerä ja ruskista 2–3 minuuttia rypsiöljyssä. Keitä ramen-nuudelit kiehuva vedessä pakkauksen ohjeen mukaan ja valuta.

### Vaihe 3

**10 g** tuoretta inkivääriä - **2** valkosipulinkynttä - **4 rkl** Kikkoman Ramen Nuudeli keittopohjatiiviste - Shoyun (Soijakastike) Makuinen - **540 ml** vettä -

Kevätsipulin varsia koristeluun - Seesaminsiemeniä koristeluun (valinnainen) Silppua inkivääri ja valkosipuli. Kuullota niitä 20–30 sekuntia rypsiöljyssä. Sekoita joukkoon Kikkoman ramen-liemipohja sekä vesi ja kiehauta. Laita nuudelit kulhoon, kaada ramen-liemi niiden päälle ja lisää katkaravut sekä romaine-salaattikerän puoliskot. Ripottele päälle silputtuja kevätsipulinvarsia ja halutessasi seesaminsiemeniä.