

# Lohiramen sienillä & inkiväärillä

kokonaisaika **30 min** 15 min esivalmistelut 15 min valmistus

Ravintosisältö (per annos):  
**3.770 kJ / 900 kcal**

Rasva: **39 g** Proteiini: **39 g**  
Hiilihydraatit: **95 g**

## AINEKSET

2 annosta

|               |  |
|---------------|--|
| <b>500 ml</b> | vettä  |
| <b>100 ml</b> | kookosmaitoa   |
| <b>4 rkl</b>  | <u>Kikkoman Ramen Nuudeli</u><br><u>keittopohjatiiviste -</u><br><u>Shoyun (Soijakastike)</u><br><u>Makuinen</u> |
| <b>150 g</b>  | lohifileettä   |
| <b>80 g</b>   | tuoreita siitakesieniä   |
| <b>1</b>      | pieni pala inkivääriä  |
| <b>1</b>      | valkosipulinkynsi  |
| <b>50 g</b>   | pavunituja   |
| <b>10 g</b>   | paahdettuja<br>mantelilastuja  |
| <b>1</b>      | kananmuna  |
| <b>300 g</b>  | ramen-nuudeleita   |
| <b>1 rkl</b>  | <u>Kikkoman paahdettu</u><br><u>seesamiöljy</u>  |
| <b>1 rkl</b>  | chiliöljyä maun mukaan   |

## VALMISTUS

### Vaihe 1

Silppua inkivääri ja valkosipuli.

### Vaihe 2

Kiehauta vesi ja Kikkoman ramen-liemipohja kattilassa. Lisää silputtu inkivääri ja valkosipuli.

### Vaihe 3

Lisää viipaloidut siitakesienet sekä lohi, joka on leikattu 4 x 4 cm kuutioiksi. Kaada sekaan kookosmaito ja anna kiehua hiljaa 8 minuuttia. Keitä kananmunaa kiehuvässä vedessä 6 minuuttia. Kuori ja halkaise muna.

### Vaihe 4

Keitä ramen-nuudelit pakkauksen ohjeen mukaan. Annostele nuudelit kahteen kulhoon ja kaada päälle liemi lohialojen ja sienien kera. Lisää kananmunanpuoliskot ja pavunidut. Pirskottele päälle Kikkoman seesamiöljyä, koristele paahdetuilla mantelilastuilla ja lisää chiliöljyä maun mukaan.