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

500 ml	vettä
100 ml	kookosmaitoa
4 rkl	Kikkoman Ramen Nuudeli keittopohjatiiviste - Shoyun (Soijakastike) Makuinen
150 g	lohifileetä
80 g	tuoreita siitakesieniä
1	pieni pala inkivääriä
1	valkosipulinkynsi
50 g	pavunituja
10 g	paahdettuja mantelilastuja
1	kananmuna
300 g	ramen-nuudeleita
1 rkl	Kikkoman paahdettu seesamiöljy
1 rkl	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 kiehuvassa vedessä 6 minuuttia. Kuori ja halkaise muna.

Vaihe 4

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