

# Mausteinen kimchi-ramen sianlihan kanssa

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

Ravintosisältö (per annos):  
**2573 kJ / 614 kcal**

Rasva: **20,3 g** Proteiini: **29,1 g**  
Hiilihydraatit: **71,7 g**

## AINEKSET

2 annosta

<b>80 g</b>	sianlihaa (tai muuta lihaa)
<b>0,5</b>	sipulia
<b>150 g</b>	kimchiä
<b>1 rkl</b>	Kikkoman paahdettu seesamiöljy
<b>2 rkl</b>	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
<b>120 g</b>	pinaattia
<b>2</b>	keitettyä kananmunaa
<b>60 g</b>	kevätsipulia
<b>200 g</b>	ramen-nuudeleita
<b>Kimchi-ramen liemipohja</b>	
<b>30 ml</b>	Kikkoman Ramen Nuudeli keittopohjatiiviste - Shoyun (Soijakastike) Makuinen
<b>60 ml</b>	Kikkoman Mausteinen Chilikastike Kimchille
<b>420 ml</b>	vettä Chilihiutaleita

## VALMISTUS

**Vaihe 1**

[Valmista kimchi ohjeen mukaa.](#)

**Vaihe 2**

Paista sianliha, kimchi ja sipuli Kikkomanin paahdetussa seesamiöljyssä ja mausta Kikkomanin soijakastikkeella.

**Vaihe 3**

Keitä pinaatti.

**Vaihe 4**

Keitä kananmunat haluamasi kypsyyksiksi.

**Vaihe 5**

Leikkaa kevätsipuli pieniksi paloiksi.

**Vaihe 6**

Valmista nuudelit pakkauksen ohjeen mukaan.

**Vaihe 7**

Kiehauta kattilassa n. 420 ml vettä. Sekoita joukkoon 30 ml Kikkomanin Ramen-liemipohjaa ja 60 ml Kikkomanin mausteista chilikastiketta kimchille.

**Vaihe 8**

Annostele keitto kahteen kulhoon. Valuta nuudelit hyvin ja lisää ne keittoon.

### **Vaihe 9**

Laita paistettu kimchi-sianlihaseos sekä keitetty pinaatti nuudeliin päälle ja koristele keitto kananmunilla ja kevätspulilla.

### **Vaihe 10**

Ripottele keiton päälle chilihiutaleita.