KIKKOMAN

Meksikolainen ramen

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

Ravintosisältö (per annos):
2.335 kJ / 558 kcal

Rasva: **22,5 g** Proteiini: **27,1 g**
Hiilihydraatit: **48,7 g**

AINEKSET

2 annosta

100 g	ramen-nuudeleita (tai esim. spagettia tai penne-pastaa)
200 g	sikanauta-jauhelihaa
1 rkl	Kikkoman paahdettu seesamiöljy
1	valkosipulinkynsi
0,5	vihreä, keltainen ja punainen paprika
100 g	maissia (purkkimaissi)
1 tl	meksikolaista mausteseosta
3,5 rkl	Kikkoman Ramen Nuudeli keittopohjatiiviste - Shoyun (Soijakastike) Makuinen
1,5 tl	Kikkoman Mausteinen Chilikastike Kimchille
1,5 rkl	punaisia ja vihreitä jalapeno-viipaleita (purkista)
2 rkl	paahdettua sipulirouhetta

VALMISTUS

Vaihe 1

Valmista nuudelit pakkauksen ohjeen mukaan.

Vaihe 2

Paista jauhelihaa öljyssä n. 5 minuuttia.

Vaihe 3

Leikkaa paprikat suikaleiksi ja hienonna valkosipuli. Lisää ne jauhelihan joukkoon ja paista hetki. Lisää valutettu maissi ja lämmitä. Mausta meksikolaisella mausteseoksella.

Vaihe 4

Kiehauta n. 540 ml vettä ja lisää siihen ramen-liemipohja sekä chilikastike kimchille. Annostele keitto kahteen kulhoon.

Vaihe 5

Lisää keitetyt nuudelit ja ja asettele jauhelihaseos niiden päälle.

Vaihe 6

Koristele keitto jalapenoilla ja paahdetulla sipulilla ennen tarjoilua.