

Savulohiramen bataatin ja munakoison kera

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

Ravintosisältö (per annos):

1.957 kJ / 468 kcal

Rasva: **13 g** Proteiini: **20,8 g**

Hiilihydraatit: **67,4 g**

AINEKSET

2 annosta

250 g	bataattia (tai 200 g kurpitsan maltoa)
150 g	munakoisoa
1 rkl	<u>Kikkoman paahdettu seesamiöljy</u>
2,5 rkl	<u>Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike</u>
100 g	ramen-nuudeleita (tai muita leveitä nuudeleita)
3,5 rkl	<u>Kikkoman Ramen Nuudeli keittopohjatiiviste - Shoyun (Soijakastike) Makuinen</u>
540 ml	vettä
100 g	savulohta
2 rkl	silputtua persiljaa
2,5	kevätsipulia

VALMISTUS

Vaihe 1

Kuutioi kuorittu bataatti ja munakoiso, ja paista niitä öljyssä 5-10 minuuttia. Mausta soijakastikkeella. Valmista nuudelit pakkauksen ohjeen mukaan.

Vaihe 2

Kiehauta n. 540 ml vettä kattilassa, ja sekoita siihen Ramen-liemipohja. Annostele keitto kahteen kulhoon ja lisää nuudelit.

Vaihe 3

Asettele bataatti-munakoisoseos nuudeliin päälle ja koristele keitto savulohella, persiljalla ja pilkotulla kevätsipulilla ennen tarjoilua.