KIKKOMAN

Tortelliini-ramen kasvisten kera

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

Ravintosisältö (per annos):
1.391 kJ / 332 kcal

Rasva: **14 g** Proteiini: **18,1 g**
Hiilihydraatit: **31,8 g**

AINEKSET

2 annosta

150 g	parsakaalia
100 g	pieniä herkkusieniä
1 rkl	Kikkoman paahdettu seesamiöljy
1	porkkana
60 g	babypinaattia
150 g	pieniä kasvistortelliineja tai ravioleja (tuorepastasta)
3,5 rkl	Kikkoman Ramen Nuudeli keittopohjatiiviste - Shoyun (Soijakastike) Makuinen
2	kananmunaa
1	pieni punainen chilipaprika ja tuoretta korianteria koristeluun

VALMISTUS

Vaihe 1

Paista parsakaalin nuppuja ja neljään osaan leikattuja herkkusieniä öljyssä 5-8 minuuttia. Leikkaa porkkanat nauhoiksi vihannesleikkurilla tai ohuiksi suikaleiksi. Paista niitä pinaatin kanssa hetken. Valmista tortelliinit pakkauksen ohjeen mukaan.

Vaihe 2

Kiehauta n. 540 ml vettä kattilassa ja sekoita siihen ramen-liemipohja. Sekoita kananmunat kulhossa ja lisää munaseos ramenin sekaan. Anna hyytyä hetken ja annostele keitto kahteen kulhoon. Lisää tortelliinit keittoon.

Vaihe 3

Asettele kasvisseos tortelliinien päälle ja koristele annokset chilipaprikalla ja korianterilla ennen tarjoilua.