KIKKOMAN

Caprese ramen med basilikum & mozzarella

Samlet tid **20 min.** **10 min.** Arbejdstid **10 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
3.623 kJ / 865 kcal

Fedt: **63 g** Protein: **28 g**
Kulhydrater: **42 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

30 g	basilikumblade
1	fed hvidløg
2,5 spsk.	olivenolie
10 g	pinjekerner
4	mellemstore tomater
180 g	mozzarella
0,5	avocado
200 g	ramennudler
50 g	Kikkoman Koncentreret Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (sojasauce) Smag
4 tsk.	Kikkoman Teriyaki Marinade
540 ml	vand
15 g	blandede hakkede nødder, f.eks. cashewnødder
2 tsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
1 nip	friskmalet sort peber
	En smule olivenolie

FREMGANGSMÅDE

Step 1

20 g basilikumblade - **1** fed hvidløg - **2,5 spsk.** olivenolie - **10 g** pinjekerner
Hak basilikum og purér det sammen med det skrællede fed hvidløg, olivenolie og pinjekerner, indtil du har en glat blanding.

Step 2

4 mellemstore tomater - **180 g** mozzarella - **10 g** basilikumsblade - **0,5** avocado
Skær tomater og mozzarella i ensartede skiver (0,5-1 cm) og anret dem i en cirkel på to tallerkener. Hak basilikum og drys det over tomat-mozzarella-blandingen. Skær avocadoen i tern og sæt den til side.

Step 3

200 g ramennudler - **50 ml** Kikkoman Koncentreret Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (sojasauce) Smag - **4 tsk.** Kikkoman Teriyaki Marinade - **540 ml** vand
Tilbered ramennudlerne i henhold til pakkens anvisninger. Fordel Kikkoman ramen suppebase, Kikkoman teriyaki marinade, pesto fra step 1 og kogende vand i to skåle og rør det hele godt sammen

Step 4

15 g blandede hakkede nødder, f.eks. cashewnødder - **2 tsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **1 nip** friskmalet sort peber - En smule olivenolie
Tilsæt nudlerne til suppen og placer forsigtigt cirklen af tomat og mozzarella ovenpå. Brug en paletkniv eller andet, så den ikke falder fra

hinanden. Drys avocado og nødder over og pynt med Kikkoman sojasauce, sort peber og olivenolie inden servering.