KIKKOMAN

Cremet carbonara-ramen med et twist

Samlet tid **20 min.** **5 min.** Arbejdstid **15 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
3.016 kJ / 718 kcal

Fedt: **45,9 g** Protein: **37,2 g**
Kulhydrater: **36,2 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

2	æg
2	æggeblommer
70 g	revet parmesan
80 g	bacon
60 g	blomkål
40 g	squash
40 g	rød peberfrugt
2 spsk.	olivenolie
2 tsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
370 ml	kogende vand
200 g	ramennudler
3 spsk.	Kikkoman Krydret Chilisauce til Kimchi
90 ml	Kikkoman Koncentreret Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (sojasauce) Smag
2 nip	friskmalet peber
2 spsk.	hakket purløg

FREMGANGSMÅDE

Step 1

2 æg - **2** æggeblommer - **30 g** revet parmesan
Bland æg, æggeblommer og parmesan i en skål.

Step 2

80 g bacon - **60 g** blomkål - **40 g** squash - **2 spsk.** olivenolie - **40 g** rød peberfrugt - **2 tsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **100 ml** vand
Skær bacon i 2 cm store stykker. Skær blomkål og squash i mundrette bidder og den røde peberfrugt i tynde skiver. Opvarm olie på en pande, tilsæt bacon og blomkål, og steg det ved lav varme. Så snart baconstykkerne er gennemstegt, tilsæt peberfrugt og squash, og steg også dem. Hæld 100 ml vand på panden, bring det hele i kog, og sluk for varmen. Smag til med Kikkoman sojasauce, og tag panden af blusset.

Step 3

200 g ramennudler - **3 spsk.** Kikkoman Krydret Chilisauce til Kimchi - **90 ml** Kikkoman Koncentreret Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (sojasauce) Smag - **200 ml** kogende vand
Tilbered ramennudlerne i henhold til pakkens anvisninger. Bland dem med grøntsagsblandingen fra step 2 så snart de er tilberedte. Rør det hele godt sammen, og lad blandingen hvile på panden i 3 minutter. Til suppen blandes Kikkoman kimchi chilisauce, Kikkoman ramen suppebase og 270 ml kogende vand i en skål eller gryde og holdes lun.

Step 4

Hæld æggeblandingen fra step 1 på panden med grøntsager og nudler. Varm langsomt panden op,

og sluk for varmen, så snart blandingen begynder at tykne.

Step 5

40 g revet parmesan - **2 nip** friskmalet peber - **2 spsk.** hakket purløg

Fordel blandingen fra step 4 i to skåle. Hæld suppen fra step 3 omkring nudelblandingen. Pynt med den resterende parmesan, sort peber og purløg inden servering.