KIKKOMAN

Misoramen med smør og rejer

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

Næringsindhold:
2.939 kJ / 701 kcal

Fedt: **47,2 g** Protein: **22,2 g**
Kulhydrater: **41,7 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

120 g	pillede rejer
1	fed hvidløg
4 tsk.	olivenolie
2 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
140 g	majs (på dåse)
1 tsk.	salt
60 g	svampe
60 g	østershatte
75 g	usaltet smør
120 g	babyspinat
200 g	ramennudler
40 g	hvid miso
3 spsk.	Kikkoman Koncentreret Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (sojasauce) Smag
540 ml	vand

FREMGANGSMÅDE

Step 1

120 g pillede rejer - **1** fed hvidløg - **4 tsk.** olivenolie - **1 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
Dup rejerne tørre, og hak hvidløget fint. Varm olivenolie og hvidløg på en pande ved lav varme. Så snart hvidløget begynder at dufte, tilsættes rejerne. Steg dem, og smag til med 1 spsk. Kikkoman sojasauce.

Step 2

140 g majs (på dåse) - **1 tsk.** salt
Varm majsen i en smule vand og salt i ca. 1 minut.

Step 3

60 g svampe - **60 g** østershatte - **25 g** usaltet smør - **0,5 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
Skær svampene i mundrette stykker. Smelt smør på en pande. Tilsæt svampene, og steg dem. Hæld Kikkoman sojasauce over svampene, og fjern blandingen fra panden.

Step 4

20 g usaltet smør - **0,5 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **120 g** babyspinat
Smelt smør på samme pande. Tilsæt spinat, og steg spinaten, indtil bladene er faldet sammen. Smag til med Kikkoman sojasauce.

Step 5

200 g ramennudler - **40 g** hvid miso - **3 spsk.** Kikkoman Koncentreret Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (sojasauce) Smag - **540 ml** vand
Tilbered ramennudlerne i henhold til pakkens anvisninger. Bring miso, Kikkoman ramen suppebase og 540 ml vand i kog. Fordel nudlerne i

to skåle, og tilsæt Kikkoman ramensuppe. Anret rejer, majs, svampe og spinat centralt oven på nudlerne.

Step 6

30 g usaltet smør

Skær det resterende smør i mindre stykker, og anret det oven på retten inden servering.