

Ramen med rejer og romainesalat

Samlet tid **25 min.** 10 min. Arbejdstid 15 min. Tilberedningstid

Næringsindhold:

1.885 kJ / 450 kcal

Fedt: **12 g** Protein: **24 g**

Kulhydrater: **55 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

140 g	rå rejer (ca. 8 stk)
10 ml	<u>Kikkoman Ristet Sesamolie</u>
1	mini romainesalat
30 ml	rapsole
400 g	ramennudler
10 g	frisk ingefær
2	fed hvidløg
4 spsk.	<u>Kikkoman Koncentreret Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (sojasauce)</u>
	<u>Smag</u>
540 ml	vand
	Lidt grønt forårsløg som pynt
	Sesamfrø som pynt (valgfrit)

FREM GANGSMÅDE

Step 1

140 g rå rejer (ca. 8 stk.) - **10 ml** Kikkoman Ristet Sesamolie

Mariner rejerne i Kikkoman sesamolie i 5 minutter, og steg dem derefter på en varm pande i 4-5 minutter, indtil de er blevet lyserøde og gennemstegte.

Step 2

1 mini romainesalat - **15 ml** rapsole - **400 g** ramennudler

Skær romainesalaten over i to, og svits den i rapsole i 2-3 minutter. Kog ramennudlerne i henhold til pakkens anvisninger, og hæld derefter vandet fra.

Step 3

10 g frisk ingefær - **2** fed hvidløg - **15 ml** rapsole - **4 spsk.** Kikkoman Koncentreret Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (sojasauce) Smag - **540 ml** vand - Lidt grønt forårsløg som pynt - Sesamfrø som pynt (valgfrit)

Hak ingefær og hvidløg fint, steg det derefter kort i 20-30 sekunder i rapsole. Bland Kikkoman ramen suppebase med vand, ingefær og hvidløg, og bring det hele i kog. Anret nudlerne i en skål, hæld ramenboullonen over og tilsæt rejer og den halve romainesalat. Drys med forårsløg og sesamfrø inden servering, hvis dette er ønsket.