

Ramen på glas

Samlet tid **15 min.** 10 min. Arbejdstid 5 min. Tilberedningstid

Næringsindhold:

1.017 kJ / 243 kcal

Fedt: **8 g** Protein: **11,1 g**

Kulhydrater: **33,6 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

1 tsk.	misopasta
1 tsk.	koncentreret grøntsagsbouillon
2 tsk.	<u>Kikkoman Ristet Sesamolie</u>
1 tsk.	sriracha
2 tsk.	<u>Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce</u>
0,25 tsk.	stødt ingefær
0,25 tsk.	stødt chilipulver
100 g	pak choi
0,5	gulerod
100 g	tofu
50 g	afskallede edamamebønner
100 g	instant ramennudler

FREM GANGSMÅDE

Step 1

1 tsk. misopasta - **1 tsk.** koncentreret
grøntsagsbouillon - **2 tsk.** Kikkoman Ristet
Sesamolie - **1 tsk.** sriracha - **2 tsk.** Kikkoman
Naturligt Brygget Sojasauce - **0,25 tsk.** stødt
ingefær - **0,25 tsk.** stødt chilipulver
Tilsæt halvdelen af misopastaen,
grøntsagsbouillonkoncentratet, Kikkoman
sesamolie, sriracha, Kikkoman sojasauce, stødt
ingefær og stødt chili til hvert af de to glas.

Step 2

100 g pak choi - **0,5** gulerod - **100 g** tofu - **50 g**
afskallede edamamebønner - **100 g** instant
ramennudler
Hak pak choi fint, skær guleroden i tynde stave og
tofuen i tern. Læg grøntsager og tofu ned i
glassene. Tilsæt edamamebønner og nudler.
Hæld kogende vand over ingredienserne, vent 5
minutter, rør derpå indholdet igennem og server
retten.