KIKKOMAN

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.	Kikkoman Ristet Sesamolie
1 tsk.	sriracha
2 tsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
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

FREMGANGSMÅDE

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.