KIKKOMAN

Ramen med laks, svampe og ingefær

Samlet tid **30 min.** **15 min.** Arbejdstid **15 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
3.770 kJ / 900 kcal

Fedt: **39 g** Protein: **39 g**
Kulhydrater: **95 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

500 ml	vand
100 ml	kokosmælk
4 spsk.	Kikkoman Koncentreret Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (sojasauce) Smag
150 g	laksefilet
80 g	friske shiitake-svampe
1	lille stykke ingefær
1	fed hvidløg
50 g	bønnespirer
10 g	ristede mandelflager
1	æg
300 g	ramennudler
1 spsk.	Kikkoman Ristet Sesamolie
1 spsk.	chiliolie, efter smag og behag

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Hak ingefær og hvidløg fint

Step 2

Bring vand og Kikkoman ramen suppebase i kog i en gryde. Tilsæt det hakkede ingefær og hvidløg.

Step 3

Skær shiitake-svampe i skiver, og skær laksen i stykker på 4 x 4 cm. Hæld begge dele i gryden. Hæld kokosmælk i, og lad det simre i 8 minutter. Kog imens ægget i kogende vand i 6 minutter. Pil derefter ægget og halvér det.

Step 4

Kog ramennudlerne jævnfør pakkens anvisninger. Fordel nudlerne på to skåle. Hæld suppen med laks og svampe over nudlerne. Tilsæt et halvt æg og bønnespirer til hver skål. Dryp med Kikkoman sesamolie, pynt med ristede mandelflager, og tilsæt chiliolie efter smag og behag.