

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 styk)
10 ml Kikkoman Ristet Sesamolie
1 mini romainesalat
30 ml rapsolie
400 g ramennudler
10 g frisk ingefær
2 fed hvidløg
4 spsk. Kikkoman Koncentreret Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (sojasauce)
Smag
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** rapsolie - **400 g** ramennudler

Skær romainesalaten over i to, og svits den i rapsolie 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** rapsolie - **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 rapsolie. 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.