

Ramen med søde kartofler og østershatte

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

Næringsindhold:

1.682 kJ / 403 kcal

Fedt: **13 g** Protein: **7 g**

Kulhydrater: **64,2 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

- 350 g** søde kartofler
- 120 g** pastinak (eller persillerod eller knoldselleri)
- 1** skalotteløg
- 1** fed hvidløg
- 1 spsk.** [Kikkoman Ristet Sesamolie](#)
- 300 ml** risdrik eller havredrik
- 300 ml** vand
- 2,5 spsk.** [Kikkoman Koncentreret Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu \(sojasauce\)](#)
[Smag](#)
- Svampe:**
- 80 g** østershatte
- 1 spsk.** [Kikkoman Ristet Sesamolie](#)
- 0,25 tsbk.** [Kikkoman Koncentreret Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu \(sojasauce\)](#)
[Smag](#)
- 1 tsbk.** [Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma](#)
Friskmalet peber efter smag og behag
- 0,25 bundt** persille
- Derudover:**
- 2 tsbk.** [Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma](#)
Friskmalet peber efter smag og behag

FREM GANGSMÅDE

Step 1

350 g søde kartofler - **120 g** pastinak (eller persillerod eller knoldselleri) - **1** skalotteløg - **1** fed hvidløg - **1 spsk.** [Kikkoman Ristet Sesamolie](#)
Skær de søde kartofler og pastinak i tern. Skræl og hak skalotteløg og hvidløg fint. Opvarm Kikkoman sesamolie i en gryde, og steg forsigtigt både løg og hvidløg sammen med de søde kartofler og pastinak.

Step 2

300 ml risdrik eller havredrik - **300 ml** vand - **2,5 spsk.** [Kikkoman Koncentreret Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu \(sojasauce\)](#) [Smag](#)
Hæld ris- eller havredrik og vand i gryden sammen med Kikkoman ramen suppebase. Bring det hele i kog, og kog det hele under låg i 15 minutter.

Step 3

80 g østershatte - **1 spsk.** [Kikkoman Ristet Sesamolie](#) - **0,25 tsbk.** [Kikkoman Koncentreret Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu \(sojasauce\)](#) [Smag](#) - **1 tsbk.** [Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma](#) - Friskmalet peber efter smag og behag - **0,25 bundt** persille
Skær svampene i strimler. Opvarm Kikkoman sesamolie i en pande, og steg svampene i 3 minutter, indtil de er gyldne. Smag til med Kikkoman ramen suppebase, Kikkoman ponzu citrus sojasauce og peber. Hak persillen fint.

Step 4

2 tsbk. [Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma](#) - Friskmalet peber efter smag og behag - **3 nip** stødt muskatnød -

3 nip

stødt muskatnød
Chiliflager

Chiliflager

Blend suppen, og smag til med Kikkoman ponzu citrus sojasauce, peber og muskatnød. Hæld suppen i skåle eller kopper, og top med svampe, persille og chiliflager inden servering.