KIKKOMAN

Røget laks ramen med sød kartoffel og aubergine

Samlet tid **30 min.** **10 min.** Arbejdstid **20 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
1.957 kJ / 468 kcal

Fedt: **13 g** Protein: **20,8 g**
Kulhydrater: **67,4 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

250 g	søde kartofler (alternativt: 200 g græskar)
150 g	aubergine
1 spsk.	Kikkoman Ristet Sesamolie
2,5 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
100 g	ramen nudler (alternativt: f.eks. båndnudler)
3,5 spsk.	Kikkoman Koncentreret Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (sojasauce) Smag
540 ml	vand
100 g	røget laks
2 spsk.	hakket persille
2,5	forårsløg

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Skær de skrællede søde kartofler og aubergine i tern og steg dem i den opvarmede olie i 5-10 minutter. Smag til med sojasauce. Nudlerne tilberedes jævnfør pakkens anvisninger.

Step 2

Bring ca. 540 ml vand i kog i en gryde, bland med Kikkoman ramen suppebase og fordel i to skåle. Tilføj de tilberedte nudler.

Step 3

Placer blandingen af søde kartofler og aubergine på toppen, pynt med røget laks, persille og forårsløg og server.