

# Spicy kimchi ramen med svinekød

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

Næringsindhold:  
**2573 kJ / 614 kcal**

Fedt: **20,3 g** Protein: **29,1 g**  
Kulhydrater: **71,7 g**

## INGREDIENSE

### R

2 Portioner

<b>80 g</b>	svinekød (vælg selv hvilken udskæring)
<b>0,5</b>	løg
<b>150 g</b>	kimchi
<b>1 spsk.</b>	Kikkoman Ristet Sesamolie
<b>2 spsk.</b>	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
<b>120 g</b>	spinat
<b>2</b>	kogte æg
<b>60 g</b>	forårsløg
<b>200 g</b>	ramen nudler
<b>Til kimchi ramen-suppen</b>	
<b>30 ml</b>	Kikkoman Koncentreret Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (sojasauce) Smag
<b>60 ml</b>	Kikkoman Krydret Chilisauc til Kimchi
<b>420 ml</b>	kogt vand Lidt chiliflager

## FREM GANGSMÅDE

### Step 1

[Forbered kimchi jævnfør opskriften.](#)

### Step 2

Steg svinekødet, kimchi og løg med Kikkoman ristet sesamolie og krydr med Kikkoman sojasauce.

### Step 3

Kog spinaten.

### Step 4

Kog æggene til den ønskede hårdhed.

### Step 5

Hak forårsløgene i små stykker.

### Step 6

Tilbered nudlerne jævnfør pakkens anvisninger.

### Step 7

Bring ca. 420 ml vand i kog i en gryde og bland med 30 ml Kikkoman ramen suppebase og 60 ml Kikkoman krydret chilisauc til kimchi.

### Step 8

Fordel suppen i to skåle, hæld vandet fra nudlerne og tilføj dem til suppen.

### **Step 9**

Placer det stegte kimchi kød og spinat ovenpå nudlerne og pynt med æg og forårsløg.

### **Step 10**

Drys med chiliflager på toppen.