KIKKOMAN

Spicy kimchi ramen med svinekød

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

Næringsindhold:
2.573 kJ / 614 kcal

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

INGREDIENSER

2 Portioner

80 g	svinekød (vælg selv hvilken udskæring)
0,5	løg
150 g	kimchi
1 spsk.	Kikkoman Ristet Sesamolie
2 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
120 g	spinat
2	kogte æg
60 g	forårsløg
200 g	ramen nudler

Til kimchi ramen-suppen

30 ml	Kikkoman Koncentreret Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (sojasauce) Smag
60 ml	Kikkoman Krydret Chilisauce til Kimchi
420 ml	kogt vand
	Lidt chiliflager

FREMGANGSMÅDE

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 chilisauce 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.