KIKKOMAN

Vegetarisk ramen med pære og rødbede

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

Næringsindhold:
3.515 kJ / 840 kcal

Fedt: **39 g** Protein: **23,0 g**
Kulhydrater: **95 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

400 ml	vand
100 ml	mandelmælk
3 spsk.	Kikkoman Koncentreret Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (sojasauce) Smag
70 g	shiitake-svampe
80 g	stødte cashewnødder
15 ml	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
300 g	udonnudler
80 g	pære
60 g	kogt rødbede
20 g	knuste macadamianødder
10 g	ristede solsikkefrø
30 g	forårsløg
	Chiliflager, efter smag og behag

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Skær svampene i mindre stykker. Læg dem i en gryde med kogende vand, og tilbered dem i 3 minutter. Pisk de stødte cashewnødder meget grundigt med mandelmælk, indtil du har en jævn blanding.

Step 2

Tilsæt Kikkoman ramen suppebase og cashew-mandel-blandingen til gryden med svampene. Rør det hele godt sammen, og lad det simre ved lav varme i 3 minutter. Tilsæt Kikkoman sojasauce, og bland det hele grundigt sammen.

Step 3

Kog nudlerne i henhold til pakkens anvisninger. Skræl pæren, og skær den i tynde tændstikker, og skær rødbeden på samme måde.

Step 4

Fordel nudlerne på to skåle. Hæld den cremede bouillon over, top med pære og rødbede, og drys med macadamianødder og solsikkefrø. Pynt retten med forårsløg og chiliflager inden servering.