KIKKOMAN

Vegetarisk tortellini ramen

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

Næringsindhold:
1.391 kJ / 332 kcal

Fedt: **14 g** Protein: **18,1 g**
Kulhydrater: **31,8 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

150 g	broccoli
100 g	små svampe
1 spsk.	Kikkoman Ristet Sesamolie
1	gulerod (ca. 100 g)
60 g	babyspinat
150 g	små, vegetariske tortellini eller ravioli (kølet)
3,5 spsk.	Kikkoman Koncentreret Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (sojasauce) Smag
2	æg
1	lille rød chili og frisk koriander til pynt

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Svampene skæres i kvarte og steges sammen med broccolibuketterne i den opvarmede olie i 5-8 minutter. Skær guleroden i spiraler (med en spiralizer) eller i fine strimler, bland med spinaten og lynsteg begge dele. Tilbered nudlerne jævnfør pakkens anvisninger.

Step 2

Bring ca. 540 ml vand i kog i en gryde og bland med Kikkoman Ramen Suppebase . Pisk æggene, hæld dem ned i ramen-suppen og lad dem stivne. Fordel derefter suppen i to skåle og tilføj de tilberedte nudler.

Step 3

Anret grøntsagsblandingen på toppen og pynt med chili og frisk koriander.