KIKKOMAN

Caprese basilika ramen med mozzarella

Total tid **20 Min.** **10 Min.** Tid för förberedelse **10 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
3.623 kJ / 865 kcal

Fett: **63 g** Protein: **28 g**
Kolhydrater: **42 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

30 g	basilikablad
1	vitlöksklyfta
2,5 msk	olivolja
10 g	pinjenötter
4	medelstora tomater
180 g	mozzarella
0,5	avokado
200 g	ramennudlar
50 g	Kikkoman Koncentrerad bas för Ramennudelsoppa - Shoyu (Sojasås) Smak
4 tsk	Kikkoman Teriyaki marinad
540 ml	vatten
15 g	blandade, hackade nötter, t.ex. cashewnötter
2 tsk	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
1 nypa	nymald svartpeppar
	Lite olivolja

FÖRBEREDELSE

Steg 1

20 g basilikablad - **1** vitlöksklyfta - **2,5 msk** olivolja - **10 g** pinjenötter
Hacka basilikan och puréa med skalad vitlök, olivolja och pinjenötter tills den är slät.

Steg 2

4 medelstora tomater - **180 g** mozzarella - **10 g** basilikablad - **0,5** avokado
Skär tomaterna och mozzarellan i jämntjocka skivor (0,5–1 cm) och arrangera dem i cirklar på två tallrikar. Hacka basilikan och strö den över tomat- och mozzarellablandningen. Tärna avokadon och ställ åt sidan.

Steg 3

200 g ramennudlar - **50 ml** Kikkoman Koncentrerad bas för Ramennudelsoppa - Shoyu (Sojasås) Smak - **4 tsk** Kikkoman Teriyaki marinad - **540 ml** vatten
Förbered ramennudlarna enligt anvisningarna på förpackningen. Dela hälften av Kikkoman Ramen Soppbas, hälften av Kikkoman Teriyaki marinad, hälften av peston från steg 1 och 270 ml varmt vatten i 2 skålar och rör ihop.

Steg 4

15 g blandade, hackade nötter, t.ex. cashewnötter - **2 tsk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **1 nypa** nymald svartpeppar - Lite olivolja
Tillsätt nudlarna i soppan och arrangera försiktigt tomat och mozzarella ovanpå med en sked eller spatel så att den inte faller isär. Strö avokadon och nötter över ramensoppan och garnera med Kikkoman sojasås, svartpeppar och olivolja före

servering.