KIKKOMAN

Krämig carbonara-ramen med en kick

Total tid **20 Min.** **5 Min.** Tid för förberedelse **15 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
3.016 kJ / 718 kcal

Fett: **45,9 g** Protein: **37,2 g**
Kolhydrater: **36,2 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

2	ägg
2	äggulor
70 g	riven parmesan
80 g	bacon
60 g	blomkål
40 g	zucchini
40 g	röd paprika
2 msk	olivolja
2 tsk	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
370 ml	varmt vatten
200 g	ramennudlar
3 msk	Kikkoman Kryddig Chilisås för Kimchi
90 ml	Kikkoman Koncentrerad bas för Ramennudelsoppa - Shoyu (Sojasås) Smak
2 nypa	nypor nymald svartpeppar
2 msk	hackad gräslök

FÖRBEREDELSE

Steg 1

2 ägg - **2** äggulor - **30 g** riven parmesan
Blanda ägg, äggulor och parmesan i en liten skål.

Steg 2

80 g bacon - **60 g** blomkål - **40 g** zucchini - **2 msk** olivolja - **40 g** röd paprika - **2 tsk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **100 ml** varmt vatten
Skär baconet i 2 cm stora bitar. Skär blomkål och zucchini i lagom stora bitar och röd paprika i tunna skivor. Hetta upp oljan i en panna, tillsätt bacon och blomkål och stek på låg värme. När baconet är kokt, tillsätt paprika och zucchini och stek även dem. Häll i 100 ml varmt vatten, koka upp och stäng sedan av värmen. Smaksätt med Kikkoman sojasås och ställ åt sidan.

Steg 3

200 g ramennudlar - **3 msk** Kikkoman Kryddig Chilisås för Kimchi - **90 ml** Kikkoman Koncentrerad bas för Ramennudelsoppa - Shoyu (Sojasås) Smak - **200 ml** varmt vatten
Förbered ramennudlarna enligt anvisningarna på förpackningen. När de är kokta, tillsätt nudlarna till mixen från steg 2, rör om och låt vila i cirka 3 minuter. Till soppan, blanda Kikkoman Kimchi chilisås Kikkoman ramen soppbas och 270 ml varmt vatten i en skål eller en kastrull och håll varmt.

Steg 4

Tillsätt äggblandningen från steg 1 i pannan från steg 2, värm försiktigt och stäng av värmen så fort blandningen börjar tjockna.

Steg 5

40 g riven parmesan - **2 nypa** nypor nymald svartpeppar - **2 msk** hackad gräslök

Dela blandningen från steg 4 i 2 skålar. Tillsätt soppan från steg 3 runt blandningen. Garnera med resterande parmesan, svartpeppar och gräslök och servera sedan.