KIKKOMAN

Miso ramen med friterade räkor

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

Näringsinnehåll (per portion):
2.939 kJ / 701 kcal

Fett: **47,2 g** Protein: **22,2 g**
Kolhydrater: **41,7 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

120 g	räkor (klara att tillaga)
1	vitlöksklyfta
4 tsk	olivolja
2 msk	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
140 g	majs (konserverad)
1 tsk	salt
60 g	champinjoner
60 g	ostronmussling
75 g	osaltat smör
120 g	babyspenatblad
200 g	ramennudlar
40 g	miso
3 msk	Kikkoman Koncentrerad bas för Ramennudelsoppa - Shoyu (Sojasås) Smak
540 ml	vatten

FÖRBEREDELSE

Steg 1

120 g äkor (klara att tillaga) - **1** vitlöksklyfta - **4 tsk** olivolja - **1 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås
Klappa räkorna torra och finhacka vitlöken. Hetta upp olivolja och vitlök i en kastrull på låg värme. När vitlöken doftar, tillsätt räkorna, fräs och smaka av med 1 msk Kikkoman sojasås.

Steg 2

140 g majs (konserverad) - **1 tsk** salt
Värm majsen med lite vatten och salt i ca 1 minut.

Steg 3

60 g champinjoner - **60 g** ostronmussling - **25 g** osaltat smör - **0,5 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås
Skär svampen i lagom stora bitar. Hetta upp smöret i en panna. Tillsätt svampen och fräs. Rör ner Kikkoman sojasås och ta sedan bort blandningen från pannan.

Steg 4

20 g osaltat smör - **0,5 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **120 g** babyspenatblad
Smält smöret i samma panna. Tillsätt spenaten och fräs tills den är mjuk och smaka sedan av med Kikkoman sojasås.

Steg 5

200 g ramennudlar - **40 g** miso - **3 msk** Kikkoman Koncentrerad bas för Ramennudelsoppa - Shoyu (Sojasås) Smak - **540 ml** vatten
Förbered ramennudlarna enligt anvisningarna på förpackningen. Koka upp mison, Kikkoman ramen soppbas och 540 ml vatten. Dela nudlarna i två

skålar och tillsätt Kikkoman ramen soppbas. Ordna räkorna, majs, svamp och spenat i mitten av nudlarna.

Steg 6

30 g osaltat smör

Toppa ramen med resterande smör i små bitar och servera.