

Ramen med räkor och romansallad

Total tid **25 Min.** 10 Min. Tid för förberedelse 15 Min. Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):

1.885 kJ / 450 kcal

Fett: **12 g** Protein: **24 g**

Kolhydrater: **55 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

140 g	råa räkor (ca 8)
10 ml	<u>Kikkoman rostad sesamolja</u>
1	mini-huvud romansallad
30 ml	rapsolja
400 g	ramenudlar
10 g	färsk ingefära
2	vitlösklyftor
4 msk	<u>Kikkoman Koncentrerad bas för Ramennudelsoppa - Shoyu (Sojasås) Smak</u>
540 ml	vatten
	Några gröna stjälgar
	salladslök till garnering
	Sesamfrön till garnering (valfritt)

FÖRBEREDELSE

Steg 1

140 g råa räkor (cirka 8) - **10 ml** Kikkoman rostad sesamolja

Marinera räkorna i Kikkoman sesamolja och stek sedan i en het stekpanna i 4-5 minuter tills de är rosa och genomstekta.

Steg 2

1 minihuvud romansallad - **15 ml** rapsolja - **400 g** ramenudlar

Dela romansalladen på mitten och bryn den i 2-3 minuter i rapsoljan. Koka ramenudlarna separat i kokande vatten enligt anvisningarna på förpackningen och håll sedan av vattnet.

Steg 3

10 g färsk ingefära - **2** vitlösklyftor - **15 ml** rapsolja - **4 msk** Kikkoman Koncentrerad bas för Ramennudelsoppa - Shoyu (Sojasås) Smak - **540**

ml vatten - Några gröna stjälgar salladslök till garnering - Sesamfrön, till garnering (valfritt) Finhacka ingefäran och vitlöken och fräs dem sedan kort i rapsoljan i 20–30 sekunder. Blanda Kikkoman ramen nudelsoppa med vatten, ingefära och vitlök och koka upp. Lägg nudlarna i en skål, håll över ramenbuljongen, tillsätt räkorna och romansalladshalvorna och strö sedan över salladslöken och, om så önskas, sesamfrön.