KIKKOMAN

Kryddig Kimchi ramen med fläskkött

Total tid **30 Min.** **10 Min.** Tid för förberedelse **20 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
2.573 kJ / 614 kcal

Fett: **20,3 g** Protein: **29,1 g**
Kolhydrater: **71,7 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

80 g	fläskkött (alla slags kött går bra)
0,5	lök
150 g	Kimchi
1 msk	Kikkoman rostad sesamolja
2 msk	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
120 g	spenat
2	kokta ägg
60 g	salladslök
200 g	ramennudlar

For the Kimchi ramen soup

30 ml	Kikkoman Koncentrerad bas för Ramennudelsoppa - Shoyu (Sojasås) Smak
60 ml	Kikkoman Kryddig Chilisås för Kimchi
420 ml	kokt vatten
	Chiliflakes

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Förbered Kimchi enligt receptet.

Steg 2

Stek fläskköttet, kimchi och lök med Kikkoman Toasted Sesame Oil och smaka av med Kikkoman Soy Sauce.

Steg 3

Koka spenaten.

Steg 4

Förbered de kokta äggen efter dina önskemål.

Steg 5

Skär salladslöken i små bitar.

Steg 6

Förbered nudlarna enligt anvisningarna på förpackningen.

Steg 7

Låt ca. 420 ml vatten koka upp i en kastrull, blanda med 30 ml Kikkoman Ramen soup base och 60 ml Kikkoman Kimchi Spicy Chili Sauce.

Steg 8

Dela soppan i 2 skålar. Häll av nudlarna väl och lägg i soppan.

Steg 9

Lägg det wokade kimchifläsket och den kokta spenaten på nudlarna och garnera med ägg och salladslök.

Steg 10

Strö över lite chili flakes.