KIKKOMAN

Lax- och svamp-ingefära-ramen

Total tid **30 Min.** **15 Min.** Tid för förberedelse **15 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
3.770 kJ / 900 kcal

Fett: **39 g** Protein: **39 g**
Kolhydrater: **95 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

500 ml	vatten
100 ml	kokosmjölk
4 msk	Kikkoman Koncentrerad bas för Ramennudelsoppa - Shoyu (Sojasås) Smak
150 g	laxfilé
80 g	färska shiitakesvampar
1	liten bit ingefära
1	vitlöksklyfta
50 g	böngroddar
10 g	rostade mandelflarn
1	ägg
300 g	ramennudlar
1 msk	Kikkoman rostad sesamolja
1 msk	chiliolja, efter smak

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Hacka ingefäran och vitlöken fint.

Steg 2

Koka upp vattnet och Kikkoman Ramen soppbas i en kastrull. Tillsätt hackad ingefära och vitlök.

Steg 3

Tillsätt de skivade shiitakesvamparna och laxen skuren i 4 x 4 cm stora bitar. Häll i kokosmjölken och låt sjuda i 8 minuter. Koka ägget i kokande vatten i 6 minuter. Skala och dela det i halvor.

Steg 4

Koka ramennudlarna enligt anvisningarna på förpackningen. Fördela nudlarna i två skålar. Häll över buljongen med laxen och svampen. Tillsätt det halverade löskokta ägget och böngroddarna. Ringla över Kikkoman sesamolja, garnera med rostade mandelflarn och tillsätt chiliolja efter smak.