

Mexikansk ramen

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

Näringsinnehåll (per portion):
2.335 kJ / 558 kcal

Fett: **22,5 g** Protein: **27,1 g**
Kolhydrater: **48,7 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

100 g	ramennudlar (alternativ: t.ex. spaghetti, penne pasta)
200 g	blandfärs
1 msk	<u>Kikkoman rostad sesamolja</u>
1	vitlösklyfta
0,5	grön, gul och röd paprika
100 g	majs (på burk)
1 tsk	Mexikansk kryddblandning
3,5 msk	<u>Kikkoman Koncentrerad bas för Ramennudelsoppa - Shoyu (Sojabås) Smak</u>
1,5 tsk	<u>Kikkoman Kryddig Chilisås för Kimchi</u>
1,5 msk	röda och gröna skivade jalapeno (burk)
2 msk	stekt lök

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Förbered nudlarna enligt anvisningarna på förpackningen.

Steg 2

Stek färsen i den uppvärmda oljan i ca 5 minuter.

Steg 3

Skär paprikan i strimlor, finhacka vitlöken, tillsätt båda i köttfärsen och fräs lätt. Tillsätt den avrunna majsen och varm lätt. Krydda med mexikansk kryddblandning.

Steg 4

Låt ca. 540 ml vatten koka upp i en kastrull, blanda med Ramen Soup Base och Chili Sauce for Kimchi och dela i 2 skålar.

Steg 5

Tillsätt de kokta nudlarna och toppa med köttfärsblandningen.

Steg 6

Garnera med jalapeno och stekt lök. Smaklig måltid!