

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 [Kikkoman rostad sesamolja](#)
1 mini-huvud romansallad
30 ml rapsolja
400 g ramenudlar
10 g färsk ingefära
2 vitlöksklyftor
4 msk [Kikkoman Koncentrerad bas för Ramennudelsoppa - Shoyu \(Sojabås\) Smak](#)
540 ml vatten
Några gröna stjälkar 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** vitlöksklyftor - **15 ml** rapsolja - **4 msk** [Kikkoman Koncentrerad bas för Ramennudelsoppa - Shoyu \(Sojabås\) Smak](#) - **540 ml** vatten - Några gröna stjälkar 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.