KIKKOMAN

Vegetarisk krämig päron- och rödbetsramen

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

Näringsinnehåll (per portion):
3.515 kJ / 840 kcal

Fett: **39 g** Protein: **23,0 g**
Kolhydrater: **95 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

400 ml	vatten
100 ml	mandelmjölk
3 msk	Kikkoman Koncentrerad bas för Ramennudelsoppa - Shoyu (Sojasås) Smak
70 g	shiitakesvampar
80 g	malda cashewnötter
15 ml	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
300 g	udonnudlar
80 g	päron
60 g	kokta rödbetor
20 g	krossade macadamianötter
10 g	rostade solrosfrön
30 g	salladslök
	Chiliflakes, efter smak

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Skär svampen i mindre bitar. Lägg dem i en kastrull med det heta vattnet och koka i 3 minuter. Vispa kraftigt de malda cashewnötterna med mandelmjölken tills det är slätt.

Steg 2

Tillsätt Kikkoman Ramen-soppbasen och cashew-mandelblandningen i grytan med svampen. Rör om väl och låt sjuda på låg värme i 3 minuter. Tillsätt Kikkoman sojasås och blanda noggrant.

Steg 3

Koka nudlarna enligt anvisningarna på förpackningen. Skala päronet och skär det i tunna tändstickor, skär sedan rödbetorna på samma sätt.

Steg 4

Fördela nudlarna i två skålar. Häll över den krämiga buljongen, toppa med päron och rödbeta och garnera med macadamianötter och solrosfrön. Avsluta med salladslök och chiliflingor.