KIKKOMAN

Caprese-basilikum ramen med mozzarella

total tid **20 min.** **10 min.** tilberedningstid **10 min.** koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
3.623 kJ / 865 kcal

Fett: **63 g** Protein: **28 g**
Karbohydrater: **42 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

30 g	basilikumblader
1	hvitløksfedd
2,5 ss	olivenolje
10 g	pinjekjerner
4	middels store tomater
180 g	mozzarella
0,5	avocado
200 g	ramennudler
50 g	Kikkoman Konsentrert Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (Sojasaus) Smak
4 ts	Kikkoman Teriyaki Marinade
5,4 dl	water
15 g	hakket nøttemiks, f.eks. cashewnøtter
2 ts	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
1 klype	nymalt svart pepper
	Litt olivenolje

TILBEREDNING

Steg 1

20 g basilikumblader - **1** hvitløksfedd - **2,5 ss** olivenolje - **10 g** pinjekjerner
Hakk basilikumen og mos den sammen med skrelt hvitløk, olivenolje og pinjekjerner til blandingen blir jevn og glatt.

Steg 2

4 middels store tomater - **180 g** mozzarella - **10 g** basilikumblader - **0,5** avocado
Skjær tomatene og mozzarellaen i like tykke skiver (0,5–1 cm) og anrett dem i sirkler på to tallerkener. Hakk basilikumen og dryss den over tomat- og mozzarellablandingen. Skjær avokadokjøttet i terninger og sett til side.

Steg 3

200 g ramennudler - **0,5 dl** Kikkoman Konsentrert Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (Sojasaus) Smak - **4 ts** Kikkoman Teriyaki Marinade - **5,4 dl** water
Tilbered ramennudlene i henhold til anvisningene på pakken. Fordel Kikkoman Ramen Suppebase, Kikkoman Teriyaki Marinade og pestoen fra steg 1 likt på to boller, og hell 2,7 dl varmt vann i hver av bollene. Bland godt.

Steg 4

15 g hakket nøttemiks, f.eks. cashewnøtter - **2 ts** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus - **1 klype** nymalt svart pepper - Litt olivenolje
Ha nudlene oppi suppen og anrett tomater og mozzarella forsiktig på toppen med skje eller stekespade så de ikke faller fra hverandre. Dryss avokado og nøtter over ramenbollene og garner med Kikkoman Soyasaus, svart pepper og

olivenolje før retten serveres.