

# 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

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