KIKKOMAN

Kremete carbonara ramen med et kick

total tid **20 min.** **5 min.** tilberedningstid **15 min.** koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
3.016 kJ / 718 kcal

Fett: **45,9 g** Protein: **37,2 g**
Karbohydrater: **36,2 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

2	egg
2	eggeplommer
70 g	revet parmesan
80 g	bacon
60 g	blomkål
40 g	squash
40 g	rød paprika
2 ss	olivenolje
2 ts	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
3,7 dl	varmt vann
200 g	ramennudler
3 ss	Kikkoman Krydret Chilisaus til Kimchi
0,9 dl	Kikkoman Konsentrert Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (Sojasaus) Smak
2 klype	nymalt svart pepper
2 ss	hakket gressløk

TILBEREDNING

Steg 1

2 egg - **2** eggeplommer - **30 g** revet parmesan
Bland egg, eggeplommer og parmesan i en liten bolle.

Steg 2

80 g bacon - **60 g** blomkål - **40 g** squash - **2 ss** olivenolje - **40 g** rød paprika - **2 ts** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus - **1 dl** varmt vann
Skjær baconen i stykker på 2 cm. Skjær blomkål og squash i munnfullstore biter og rød paprika i tynne strimler.
Varm opp oljen i en panne, tilsett bacon og blomkål og stek på lav varme. Når baconen er ferdigstekt, tilsetter du paprika og squash og steker dem også. Hell oppi 1 dl varmt vann, gi et oppkok, skru deretter av varmen. Krydre med Kikkoman Soyasaus og sett til side.

Steg 3

200 g ramennudler - **3 ss** Kikkoman Krydret Chilisaus til Kimchi - **0,9 dl** Kikkoman Konsentrert Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (Sojasaus) Smak - **2 dl** varmt vann
Tilbered ramennudlene i henhold til anvisningene på pakken. Når de er ferdigkokt, ha dem oppi blandingen fra steg 2, rør om og la det hvile i ca. 3 minutter. For å lage suppen, bland Kikkoman Kimchi Chilisaus, Kikkoman Ramen Suppebase og 2,7 dl varmt vann i en bolle eller kasserolle og hold den varm.

Steg 4

Hell eggeblandingen fra steg 1 oppi pannen fra

steg 2, varm forsiktig opp og skru av varmen så snart blandingen begynner å tykne.

Steg 5

40 g revet parmesan - **2 klype** nymalt svart pepper - **2 ss** hakket gressløk

Fordel blandingen fra steg 4 på 2 boller.

Hell suppen fra steg 3 rundt blandingen. Garner med resten av parmesanen, svart pepper og gressløk. Server.