

Ramen på glass

total tid **15 min.** 10 min. tilberedningstid 5 min. koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
1.017 kJ / 243 kcal

Fett: **8 g** Protein: **11,1 g**
Karbohydrater: **33,6 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

1 ts	misopasta
1 ts	konsentrert grønnsaksfond
2 ts	<u>Kikkoman ristet Sesamolje</u>
1 ts	srirachaus
2 ts	<u>Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus</u>
0,25 ts	malt ingefær
0,25 ts	chilipulver
100 g	pak choy
0,5	gulrot
100 g	tofu
50 g	edamamebønner uten belg
100 g	instant ramennudler

TILBEREDNING

Steg 1

1 ts misopasta - **1 ts** konsentrert grønnsaksfond -
2 ts Kikkoman ristet Sesamolje - **1 ts** srirachaus
- **2 ts** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus - **0,25**
ts malt ingefær - **0,25 ts** chilipulver
Fordel misopasta, grønnsaksfond, Kikkoman
Sesamolje, srirachaus, Kikkoman Soyasaus, malt
ingefær og chilipulver likt i to glass.

Steg 2

100 g pak choy - **0,5** gulrot - **100 g** tofu - **50 g**
edamamebønner uten belg - **100 g** instant
ramennudler
Finhakk pak choy, skjær gulroten i tynne staver og
tofuen i terninger. Legg grønnsakene og tofuen i
glassene. Tilsett edamame og nudler.

Hell kokende vann over ingrediensene, vent i 5
minutter og rør om. Server.