KIKKOMAN

# 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** | Kikkoman ristet Sesamolje |
| **1 ts** | srirachasaus |
| **2 ts** | Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus |
| **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** srirachasaus - **2 ts** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus - **0,25 ts** malt ingefær - **0,25 ts** chilipulver
Fordel misopasta, grønnsaksfond, Kikkoman Sesamolje, srirachasaus, 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.