KIKKOMAN

Kremete vegetarramen med pære og rødbete

total tid **30 min.** **20 min.** tilberedningstid **10 min.** koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
3.515 kJ / 840 kcal

Fett: **39 g** Protein: **23,0 g**
Karbohydrater: **95 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

4 dl	vann
1 dl	mandelmelk
3 ss	Kikkoman Konsentrert Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (Sojasaus) Smak
70 g	shiitakesopp
80 g	malte cashewnøtter
0,15 dl	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
300 g	udonnudler
80 g	pære
60 g	kokt rødbete
20 g	knuste macadamianøtter
10 g	ristede solsikkekjerner
30 g	vårløk
	Chiliflak, til smak

TILBEREDNING

Steg 1

Skjær soppen i mindre biter. Ha dem oppi gryten med varmt vann og kok i 3 minutter. Visp de malte cashewnøttene kraftig sammen med mandelmelken til en jevn blanding.

Steg 2

Ha Kikkoman Ramen Suppebase og cashew-mandelblandingen oppi soppgryten. Rør godt om og la det småkoke på lav varme i 3 minutter. Tilsett Kikkoman Soyasaus og rør den godt inn.

Steg 3

Kok nudlene i henhold til pakkeinstruksjonene. Skrell pæren og skjær den i fyrstikktynne staver. Skjær deretter rødbeten på samme måte.

Steg 4

Fordel nudlene på to skåler. Hell over den kremete kraften, topp med pære og rødbete, og garner med macademianøtter og solsikkekjerner. Topp med vårløk og chiliflak.