KIKKOMAN

Laks- og soppramen med ingefær

total tid **30 min.** **15 min.** tilberedningstid **15 min.** koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
3.770 kJ / 900 kcal

Fett: **39 g** Protein: **39 g**
Karbohydrater: **95 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

5 dl	vann
1 dl	kokosmelk
4 ss	Kikkoman Konsentrert Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (Sojasaus) Smak
150 g	laksefilet
80 g	fersk shiitakesopp
1	liten bit ingefær
1	fedd hvitløk
50 g	bønnespirer
10 g	ristede mandelflak
1	egg
300 g	ramennudler
1 ss	Kikkoman ristet Sesamolje
1 ss	chiliolje, til smak

TILBEREDNING

Steg 1

Finhakk ingefær og hvitløk.

Steg 2

Ha vann og kikkoman Ramen Suppebase i en gryte og kok opp. Tilsett hakket ingefær og hvitløk.

Steg 3

Tilsett oppskåret shiitakesopp og laks skåret i 4x4 cm store stykker. Hell i kokosmelken og la det småkoke i 8 minutter. Kok egget i kokende vann i 6 minutter. Skrell og del i to.

Steg 4

Kok ramennudlene i henhold til pakkeinstruksjonene. Fordel nudlene på to skåler. Hell over kraften med laks og sopp. Tilsett et halvt smilende egg og bønnespirer. Drypp over kikkoman sesamolje, garner med ristede mandelflak, og smak til med chiliolje.