KIKKOMAN

Misoramen med reker

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

Næringsinnhold (per porsjon):
2.939 kJ / 701 kcal

Fett: **47,2 g** Protein: **22,2 g**
Karbohydrater: **41,7 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

120 g	rensede reker
1	hvitløksfedd
4 ts	olivenolje
2 ss	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
140 g	sukkermais (hermetisert)
1 ts	salt
60 g	sopp
60 g	østerssopp
75 g	usaltet smør
120 g	babyspinat
200 g	ramennudler
40 g	hvit miso
3 ss	Kikkoman Konsentrert Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (Sojasaus) Smak
5,4 dl	vann

TILBEREDNING

Steg 1

120 g rensede reker - **1** hvitløksfedd - **4 ts** olivenolje - **1 ss** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
Klapp rekene tørre og finhakk hvitløken. Varm opp olivenolje og hvitløk i en panne på lav varme. Når hvitløken slipper aromaen, tilsetter du rekene. Stek under omrøring og krydre med 1 ss Kikkoman Soyasaus.

Steg 2

140 g sukkermais (hermetisert) - **1 ts** salt
Varm opp sukkermaisen med litt vann og salt i ca. 1 minutt.

Steg 3

60 g sopp - **60 g** østerssopp - **25 g** usaltet smør - **0,5 ss** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
Skjær soppen i munnfullstore biter. Varm opp smøret i en panne. Tilsett soppen og stek under omrøring. Rør inn Kikkoman Soyasaus, ta deretter blandingen ut av pannen.

Steg 4

20 g usaltet smør - **0,5 ss** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus - **120 g** babyspinat
Smelt smøret i den samme pannen. Tilsett spinaten og sauter til den er myk. Krydre deretter med Kikkoman Soyasaus.

Steg 5

200 g ramennudler - **40 g** hvit miso - **3 ss** Kikkoman Konsentrert Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (Sojasaus) Smak - **5,4 dl** vann
Tilbered ramennudlene i henhold til anvisningene

på pakken. Gi miso, Kikkoman Ramen Suppebase og 5,4 dl vann et oppkok. Fordel nudlene på to boller og tilsett Kikkoman Ramen Suppebase. Anrett rekene, sukkermaisen, soppen og spinaten midt på nudlene.

Steg 6

30 g usaltet smør

Topp ramenbollene med resten av smøret i små biter og server.