

# Ramen med reker og romanosalat

total tid **25 min.** 10 min. tilberedningstid 15 min. koketid

Næringsinnhold (per porsjon):  
**1.885 kJ / 450 kcal**

Fett: **12 g** Protein: **24 g**  
Karbohydrater: **55 g**

## INGREDIENSER

2 porsjoner

**140 g** rå reker (ca. 8)  
**0,1 dl** Kikkoman ristet Sesamolje  
**1** minihode romanosalat  
**0,3 dl** rapsolje  
**400 g** ramennudler  
**10 g** fersk ingefær  
**2** fedd hvitløk  
**4 ss** Kikkoman Konsentrert Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (Sojasaus) Smak  
**5,4 dl** vann  
Litt vårløk (den grønne delen), til garnityr  
Sesamfrø, til garnityr (valgfritt)

## TILBEREDNING

### Steg 1

**140 g** rå reker (ca. 8) - **0,1 dl** Kikkoman ristet Sesamolje

Mariner rekene i Kikkoman Sesamolje i 5 minutter og stek dem i en varm panne i 4–5 minutter til de er rosa og gjennomstekte.

### Steg 2

**1** minihode romanosalat - **0,15 dl** rapsolje - **400 g** ramennudler

Del romanosalaten i to og stek den i rapsolje på høy varme i 2–3 minutter. Kok ramennudlene for seg i kokende vann etter anvisningene på pakken, og la dem renne godt av.

### Steg 3

**10 g** fersk ingefær - **2** fedd hvitløk - **0,15 dl** rapsolje - **4 ss** Kikkoman Konsentrert Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (Sojasaus) Smak - **5,4 dl** vann - Litt vårløk (den grønne delen), til garnityr - Sesamfrø, til garnityr (valgfritt)

Finhakk ingefær og hvitløk, sauter kort i 20–30 sekunder i rapsolje. Bland Kikkoman Ramen Suppebase med vann, ingefær og hvitløk og gi et oppkok. Legg nudlene i en bolle, hell over ramenbuljongen, tilsett reker og romanosalat. Dryss over vårløk og, om ønskelig, sesamfrø.