KIKKOMAN

Spicy Kimchi Ramen med svinekjøtt

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

Næringsinnhold (per porsjon):
2.573 kJ / 614 kcal

Fett: **20,3 g** Protein: **29,1 g**
Karbohydrater: **71,7 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

80 g	svinekjøtt (alle typer kjøtt passer til)
0,5	løk
150 g	Kimchi
1 ss	Kikkoman ristet Sesamolje
2 ss	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
120 g	spinat
2	kokte egg
60 g	vårløk
200 g	ramennudler

Til Kimchi ramensuppe

0,3 dl	Kikkoman Konsentrert Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (Sojasaus) Smak
0,6 dl	Kikkoman Krydret Chilisaus til Kimchi
4,2 dl	kokt vann
	Noen flak av chilli

TILBEREDNING

Steg 1

Tilbered Kimchi etter oppskriften.

Steg 2

Stek svinekjøtt, kimchi og løk med Kikkoman ristet sesamolje og smak til med Kikkoman Soyasaus.

Steg 3

Kok spinaten.

Steg 4

Anrett de kokte eggene slik du vil ha dem.

Steg 5

Finhakk vårløken.

Steg 6

Tilbered nudlene i henhold til anvisningene på pakken.

Steg 7

Kok opp ca. 4,2 dl vann i en kjele, bland med 0,3 dl Kikkoman Ramen Suppebase og 0,6 dl Kikkoman Kimchi Spicy Chili Sauce.

Steg 8

Fordel suppen i 2 boller. La nudlene renne av godt

og ha dem i suppen.

Steg 9

Anrett det stekte Kimchi svinekjøttet og kokt spinat på nudlene og pynt med egg og vårløk.

Steg 10

Dryss noen chiliflak på toppen.