KIKKOMAN

Vegetarisk tortellini-ramen

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

Næringsinnhold (per porsjon):
1.391 kJ / 332 kcal

Fett: **14 g** Protein: **18,1 g**
Karbohydrater: **31,8 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

150 g	brokkoli
100 g	små sopp
1 ss	Kikkoman ristet Sesamolje
1	gulrot (ca. 100 g)
60 g	babyspinat
150 g	liten vegetarisk tortellini eller ravioli (avkjølt)
3,5 ss	Kikkoman Konsentrert Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (Sojasaus) Smak
2	eggs
1	liten rød chili og fersk koriander til pynt

TILBEREDNING

Steg 1

Stek brokkolibukettene og den oppdelte soppen i den oppvarmede oljen i 5-8 minutter. Skjær gulrøttene i nudler (med spiralisator) eller i fine strimler, tilsett med spinaten og stek kort. Tilbered nudlene i henhold til anvisningene på pakken.

Steg 2

Kok opp ca. 5,4 dl vann i en kjele og bland med Kikkoman Ramen Suppebase . Pisk egg, ha det oppi ramensuppen, la det stivne og fordel deretter i 2 boller. Ha oppi de kokte nudlene.

Steg 3

Anrett grønnsaksblandingen på toppen, pynt med chili og fersk koriander og server.