KIKKOMAN

Острый рамен в стиле карбонара

Общее время **20 мин** **5 мин** Время подготовки **15 мин** Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):
3 016 кДж / 718 ккал

Жиры: **45,9 г** Белки: **37,2 г**
Углеводы: **36,2 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

2	яйца
2	яичных желтка
70 г	тёртого пармезана
80 г	беконной свиной грудинки
60 г	цветной капусты
40 г	кабачка
40 г	красного болгарского перца
2 ст. л.	оливкового масла
2 ч. л.	соевого соуса натурального брожения Kikkoman
370 мл	горячей воды
200 г	лапши Рамен
3 ст. л.	острого чили соуса Кимчи Kikkoman
90 мл	концентрированной основы Kikkoman для супа Рамен
2 щепотки	свежемолотого чёрного перца
2 ст. л.	рубленого шнитт-лука

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

2 яйца - **2** яичных желтка - **30 г** тёртого пармезана
Смешайте яйца, желтки и пармезан в небольшой миске.

Шаг 2

80 г беконной свиной грудинки - **60 г** цветной капусты - **40 г** кабачка - **2 ст. л.** оливкового масла - **40 г** красного болгарского перца - **2 ч. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman - **100 мл** горячей воды
Нарежьте свинину кубиками по 2 см. Цветную капусту и кабачки нарежьте небольшими кусочками, а красный перец — соломкой. Разогрейте масло в сковороде, добавьте свинину и цветную капусту и обжарьте на небольшом огне. Когда свинина будет готова, добавьте перец и кабачки и обжарьте. Влейте 100 мл горячей воды, доведите до кипения и выключите огонь. Приправьте соевым соусом Kikkoman и отложите в сторону.

Шаг 3

200 г лапши Рамен - **3 ст. л.** острого чили соуса Кимчи Kikkoman - **90 мл** концентрированной основы Kikkoman для супа Рамен - **200 мл** горячей воды
Приготовьте лапшу по инструкции на упаковке. После приготовления добавьте лапшу в смесь из Шага 2, перемешайте и дайте постоять около 3 минут. Для супа смешайте в миске или сотейнике острый чили соус Кимчи Kikkoman, концентрированную основу Kikkoman для супа Рамен и 270 мл горячей воды и не давайте им

остыть.

Шаг 4

Добавьте яичную смесь из Шага 1 в сковороду из Шага 2, осторожно нагрейте и выключите огонь, как только смесь начнет густеть.

Шаг 5

40 г тёртого пармезана - **2 щепотки**
свежемолотого чёрного перца - **2 ст. л.**
рубленого шнитт-лука
Разделите смесь из Шага 4 на 2 миски. Полейте суп из Шага 3 вокруг остальных ингредиентов. Украсьте оставшимся пармезаном, чёрным перцем и шнитт-луком и подавайте.