KIKKOMAN

Рамен капрезе с базиликом и моцареллой

Общее время **20 мин** **10 мин** Время подготовки **10 мин** Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):
3 623 кДж / 865 ккал

Жиры: **63 г** Белки: **28 г**
Углеводы: **42 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

30 г	листьев базилика
1	зубчик чеснока
2,5 ст. л.	оливкового масла
10 г	кедровых орехов
4	помидора среднего размера
180 г	моцареллы
0,5	авокадо
200 г	лапши Рамен
50 г	концентрированной основы Kikkoman для супа Рамен
4 ч. л.	маринада Терияки Kikkoman
540 мл	воды
15 г	микса орехов (например, кешью), рубленых
2 ч. л.	соевого соуса натурального брожения Kikkoman
1 щепотка	свежемолотого чёрного перца
	Немного оливкового масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

20 г листьев базилика - **1** зубчик чеснока - **2,5 ст. л.** оливкового масла - **10 г** кедровых орехов Порубите базилик и пюрируйте его вместе с очищенным чесноком, оливковым маслом и кедровыми орешками до однородного песто.

Шаг 2

4 помидора среднего размера - **180 г** моцареллы - **10 г** листьев базилика - **0,5** авокадо Нарежьте помидоры и моцареллу кружками одинаковой толщины (0,5-1 см) и разложите их по кругу на двух тарелках. Порубите базилик и посыпьте им помидоры и моцареллу. Мякоть авокадо нарежьте кубиками и отложите в сторону.

Шаг 3

200 г лапши Рамен - **50 мл** концентрированной основы Kikkoman для супа Рамен - **4 ч. л.** маринада Терияки Kikkoman - **540 мл** воды Приготовьте лапшу рамен по инструкции на упаковке. Разделите половину суповой основы Kikkoman, половину маринада Терияки Kikkoman, половину песто из Шага 1 и 270 мл горячей воды на 2 миски и перемешайте.

Шаг 4

15 г микса орехов (например, кешью), рубленых - **2 ч. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman - **1 щепотка** щепотка свежемолотого чёрного перца - Немного оливкового масла Добавьте лапшу в суп и аккуратно выложите сверху помидоры и моцареллу с помощью ложки или лопатки, чтобы они не развалились.

Посыпьте рамен авокадо и орехами, а перед подачей приправьте соевым соусом Kikkoman, чёрным перцем и оливковым маслом.