KIKKOMAN

Рамен карри со шницелем терияки

Общее время **60 мин** **10 мин** Время подготовки **35 мин** Время приготовления **15 мин** Время маринования

Пищевая ценность (на порцию):
5 185 кДж / 1 238 ккал

Жиры: **73 г** Белки: **53 г**
Углеводы: **89 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

2	свиных шницеля (около 130 г каждый)
100 мл	маринада Терияки Kikkoman
40 г	муки
2	яйца
50 г	панко Kikkoman - хрустящих панировочных сухарей
40 г	сливочного масла
60 мл	подсолнечного масла
0,5	конической капусты
4 ч. л.	соевого соуса натурального брожения Kikkoman
1	красный лук
1	мини пак-чой
200 г	лапши Рамен
10 г	порошка карри
50 мл	концентрированной основы Kikkoman для супа Рамен
4 ч. л.	сливок
540 мл	горячей воды
2 ст. л.	острого чили соуса Кимчи Kikkoman
2 ст. л.	майонеза
	Несколько листьев петрушки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

2 свиных шницеля (около 130 г каждый) - **100 мл** маринада Терияки Kikkoman **40 г** муки - **2** яйца - **50 г** панко Kikkoman - хрустящих панировочных сухарей
Оберните шницели пищевой пленкой или пластиковым пакетом и отбейте до мягкости и тонкости. Замаринуйте в маринаде Терияки Kikkoman на 15 минут. Затем обвалите шницели в муке, обмакните во взбитые яйца и, наконец, в сухари Kikkoman.

Шаг 2

40 г несоленого сливочного масла - **2,5 ст. л.** подсолнечного масла
Добавьте оба масла в сковороду и разогрейте. Как только масло растопится, добавьте шницель и обжарьте до хрустящей золотистой корочки с обеих сторон.

Шаг 3

0,5 конической капусты - **1** красный лук - **1** мини пак-чой - **4 ч. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman - **2 ст. л.** подсолнечного масла
Нарежьте капусту на небольшие кусочки и обжарьте на сковороде с 1 ст. л. подсолнечного масла на среднем огне. Как только она приготовится, добавьте 1 ч. л. соевого соуса Kikkoman, чуть-чуть обжарьте и снимите со сковороды. Лук нарежьте полосками, обжарьте в ½ ст. л. разогретого масла и приправьте 2 ч. л. соевого соуса Kikkoman. Нарежьте пак-чой широкими полосками, обжарьте так же на ½ ст.

л. масла и добавьте 1 ч. л. соевого соуса Kikkoman.

Шаг 4

200 г лапши Рамен - **10 г** порошка карри - **50 мл** концентрированной основы Kikkoman для супа Рамен - **4 ч. л.** сливок - **540 мл** горячей воды Приготовьте лапшу по инструкции на упаковке. Добавьте карри, основу Kikkoman для супа Рамен, сливки и 540 мл горячей воды в кастрюлю, хорошо перемешайте и нагрейте. Нарежьте шницель на полоски. Разделите готовую лапшу на 2 миски, добавьте горячий карри рамен и выложите овощи и шницели поверх лапши.

Шаг 5

2 ст. л. острого чили соуса Кимчи Kikkoman - **2 ст. л.** майонеза - Несколько листьев петрушки Смешайте острый чили соус Кимчи Kikkoman с майонезом и полейте шницель. Оставшийся соус можно использовать в качестве соуса-дипа. Украсьте петрушкой и подавайте.