KIKKOMAN

Рамен в банке

Общее время **15 мин** **10 мин** Время подготовки **5 мин** Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):
1 017 кДж / 243 ккал

Жиры: **8 г** Белки: **11,1 г**
Углеводы: **33,6 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

1 ч. л.	мисо-пасты
1 ч. л.	концентрата овощного бульона
2 ч. л.	масла Kikkoman из поджаренного кунжута
1 ч. л.	соуса шрирача
2 ч. л.	соевого соуса натурального брожения Kikkoman
0,25 ч. л.	молотого имбиря
0,25 ч. л.	молотого чили
100 г	капусты Пак Чой
0,5	моркови
100 г	тофу
50 г	очищенных бобов эдамаме
100 г	лапши быстрого приготовления

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

1 ч. л. мисо-пасты - **1 ч. л.** концентрата овощного бульона - **2 ч. л.** масла Kikkoman из поджаренного кунжута - **1 ч. л.** соуса шрирача - **2 ч. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman - **0,25 ч. л.** молотого имбиря - **0,25 ч. л.** молотого чили
Добавьте в каждую банку по половине мисо, бульона, кунжутного масла Kikkoman, шрирачи, соевого соуса Kikkoman, имбиря и чили.

Шаг 2

100 г капусты Пак-чой - **0,5** моркови - **100 г** тофу - **50 г** очищенных семян эдамаме - **100 г** лапши быстрого приготовления
Мелко нарежьте капусту, морковь нарежьте крупной соломкой, а тофу — кубиками. Разложите нарезанные овощи и тофу по банкам. Добавьте эдамаме и лапшу.

Залейте ингредиенты кипятком, подождите 5 минут, перемешайте и подавайте.