KIKKOMAN

Сливочный мисо-рамен с креветками

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

Пищевая ценность (на порцию):
2 939 кДж / 701 ккал

Жиры: **47,2 г** Белки: **22,2 г**
Углеводы: **41,7 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

120 г	очищенных сырых креветок
1	зубчик чеснока
4 ч. л.	оливкового масла
2 ст. л.	соевого соуса натурального брожения Kikkoman
140 г	консервированной кукурузы
1 ч. л.	соли
60 г	шампиньонов
60 г	вешенок
75 г	сливочного масла
120 г	бэби шпината
200 г	лапши Рамен
40 г	белой мисо-пасты
3 ст. л.	концентрированной основы Kikkoman для супа Рамен
540 мл	воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

120 г очищенных сырых креветок - **1** зубчик чеснока - **4 ч. л.** оливкового масла - **1 ст. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman
Промокните креветки бумажным полотенцем и мелко нарубите чеснок. Разогрейте оливковое масло и чеснок в сковороде на маленьком огне. Когда чеснок даст аромат, добавьте креветки, обжарьте, помешивая, и приправьте 1 ст. л. соевого соуса Kikkoman.

Шаг 2

140 г консервированной кукурузы - **1 ч. л.** соли
Нагрейте кукурузу с небольшим количеством воды и солью в течение 1 минуты.

Шаг 3

60 г шампиньонов - **60 г** вешенок - **25 г** сливочного масла - **0,5 ст. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman
Нарежьте грибы на небольшие кусочки. Разогрейте сливочное масло в сковороде. Добавьте грибы и обжарьте, помешивая. Добавьте соевый соус Kikkoman, затем снимите смесь со сковороды.

Шаг 4

20 г сливочного масла - **0,5 ст. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman - **120 г** бэби шпината
Растопите сливочное масло в той же сковороде. Добавьте шпинат и обжарьте до мягкости, затем приправьте соевым соусом Kikkoman.

Шаг 5

200 г лапши Рамен - **40 г** белой мисо-пасты - **3 ст. л.** концентрированной основы Kikkoman для супа Рамен - **540 мл** воды
Приготовьте лапшу по инструкции на упаковке и разделите на 2 миски. Смешайте мисо, основу Kikkoman для супа Рамен и 540 мл воды и доведите до кипения. Добавьте получившийся микс к лапше. Разложите креветки, кукурузу, грибы и шпинат в центре лапши.

Шаг 6
30 г сливочного масла
Украсьте рамен оставшимся сливочным маслом, нарезанным небольшими кусочками, и подавайте.