KIKKOMAN

Имбирный рамен с лососем и грибами

Общее время **30 мин** **15 мин** Время подготовки **15 мин** Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):
3 770 кДж / 900 ккал

Жиры: **39 г** Белки: **39 г**
Углеводы: **95 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

500 мл	воды
100 мл	кокосового молока
4 ст. л.	концентрированной основы Kikkoman для супа Рамен
150 г	филе лосося
80 г	свежих грибов шиитаке
1	небольшой кусочек имбиря
1	зубчик чеснока
50 г	проростков фасоли
10 г	обжаренных миндальных хлопьев
1	яйцо
300 г	лапши Рамен
1 ст. л.	масла Kikkoman из поджаренного кунжута
1 ст. л.	чили масла, по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Мелко нарежьте имбирь и чеснок.

Шаг 2

В кастрюле доведите до кипения воду и основу Kikkoman для супа Рамен. Добавьте имбирь и чеснок.

Шаг 3

Добавьте нарезанные грибы шиитаке и лосось, нарезанный кусочками размером 4 × 4 см. Влейте кокосовое молоко и варите на маленьком огне 8 минут. Отварите яйцо к кипящей воде в течение 6 минут. Затем яйцо очистите и разрежьте пополам.

Шаг 4

Приготовьте лапшу Рамен по инструкции на упаковке. Разделите лапшу по двум суповым тарелкам. Залейте бульоном с лососем и грибами. Добавьте яйцо и проростки фасоли. Сбрызните кунжутным маслом Kikkoman, украсьте миндальными хлопьями и добавьте чили масло по вкусу.