KIKKOMAN

Вегетарианский рамен с грушей и свеклой

Общее время **30 мин** **20 мин** Время подготовки **10 мин** Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):
3 515 кДж / 840 ккал

Жиры: **39 г** Белки: **23,0 г**
Углеводы: **95 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

400 мл	воды
100 мл	миндального молока
3 ст. л.	концентрированной основы Kikkoman для супа Рамен
70 г	грибов шиитаке
80 г	молотых орехов кешью
15 мл	соевого соуса натурального брожения Kikkoman
300 г	лапши Удон
80 г	груши
60 г	вареной свеклы
20 г	измельченных орехов макадамия
10 г	поджаренных семян подсолнечника
30 г	зеленого лука
	Хлопья перца чили по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Нарежьте грибы на кусочки меньшего размера. Добавьте их в кастрюлю с горячей водой и варите 3 минуты. Энергично взбейте молотые орехи кешью с миндальным молоком до однородной консистенции.

Шаг 2

Добавьте основу Kikkoman для супа Рамен и смесь из кешью с миндальным молоком в кастрюлю с грибами. Хорошо перемешайте и тушите на слабом огне 3 минуты. Добавьте соевый соус Kikkoman и тщательно перемешайте.

Шаг 3

Приготовьте лапшу по инструкции на упаковке. Очистите грушу и нарежьте ее тонкой соломкой, затем нарежьте свеклу таким же образом.

Шаг 4

Разделите лапшу по двум мискам. Залейте бульоном, сверху выложите грушу и свеклу, украсьте орехами макадамия и семечками. Добавьте зеленый лук и хлопья чили.