KIKKOMAN

Ramen in barattolo

Tempo totale **15 Min** **10 Min** Tempo di preparazione **5 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
1.017 kJ / 243 kcal

Grassi: **8 g** Proteine: **11,1 g**
Carboidrati: **33,6 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

1 cucchiaino	di pasta miso
1 cucchiaino	di brodo vegetale concentrato
2 cucchiaini	Olio di Sesamo Tostato Kikkoman
1 cucchiaino	di Sriracha
2 cucchiaini	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
0,25 cucchiaino	di zenzero in polvere
0,25 cucchiaino	di peperoncino in polvere
100 g	di pak choi
0,5	carota
100 g	tofu
50 g	di edamame pelati
100 g	di ramen istantaneo

PREPARAZIONE

Passaggio 1

1 cucchiaino di pasta miso - **1 cucchiaino** di brodo vegetale concentrato - **2 cucchiaini** Olio di Sesamo Tostato Kikkoman - **1 cucchiaino** di Sriracha - **2 cucchiaini** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **0,25 cucchiaino** di zenzero in polvere - **0,25 cucchiaino** di peperoncino in polvere
Aggiungi metà della pasta di miso, del concentrato di brodo vegetale, dell'olio di sesamo Kikkoman, della salsa di soia Kikkoman, dello Sriracha, dello zenzero macinato e del peperoncino in polvere in ciascun barattolo.

Passaggio 2

100 g di pak choi - **0,5** carota - **100 g** tofu - **50 g** di edamame pelati - **100 g** di ramen istantaneo
Trita finemente il pak choi, taglia la carota a bastoncini sottili e il tofu a cubetti. Metti le verdure tritate e il tofu nei barattoli. Aggiungi l'edamame e i noodles.

Versa acqua bollente sugli ingredienti, aspetta 5 minuti e mescola, poi servi.