

# Ramen al salmone e funghi con zenzero

Tempo totale **30 Min** 15 Min Tempo di preparazione 15 Min Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):  
**3.770 kJ / 900 kcal**

Grassi: **39 g** Proteine: **39 g**  
Carboidrati: **95 g**

## INGREDIENTI

2 Porzioni

**500 ml** di acqua  
**100 ml** di latte di cocco  
**4 cucchiaini** Base di Zuppa di Ramen Concentrata - Gusto Shoyu (Salsa di Soia) Kikkoman  
**150 g** di filetto di salmone  
**80 g** di funghi shiitake freschi  
**1** pezzetto di zenzero  
**1** spicchio d'aglio  
**50 g** di germogli di fagioli  
**10 g** di mandorle a scaglie tostate  
**1** uovo  
**300 g** di noodles per ramen  
**1 cucchiaino** Olio di Sesamo Tostato Kikkoman  
**1 cucchiaino** di olio al peperoncino, a piacere

## PREPARAZIONE

### Passaggio 1

Tritare finemente lo zenzero e l'aglio.

### Passaggio 2

In una pentola, portare a bollore l'acqua con la Base per Zuppa Ramen Kikkoman. Aggiungere lo zenzero e l'aglio tritati.

### Passaggio 3

Aggiungere i funghi shiitake affettati e il salmone tagliato in cubetti di 4 x 4 cm. Versare il latte di cocco e far sobbollire per 8 minuti. Cuocere l'uovo in acqua bollente per 6 minuti, quindi sbucciarlo e tagliarlo a metà.

### Passaggio 4

Cuocere i noodles per ramen seguendo le istruzioni sulla confezione. Dividere i noodles in due ciotole. Versare il brodo con il salmone e i funghi. Aggiungere l'uovo sodo tagliato a metà e i germogli di fagioli. Rifinire con un filo di Olio di Sesamo Tostato Kikkoman, guarnire con le mandorle a scaglie tostate e aggiungere l'olio al peperoncino a piacere.