KIKKOMAN

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 cucchiai	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 cucchiaio	Olio di Sesamo Tostato Kikkoman
1 cucchiaio	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.