KIKKOMAN

Ramen in een pot

totale tijd **15 min.** **10 min.** voorbereidingstijd **5 min.** kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
1.017 kJ / 243 kcal

Vetten: **8 g** Eiwitten: **11,1 g**
Koolhydraten: **33,6 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

1 tl	misopasta
1 tl	geconcentreerde groentebouillon
2 tl	Kikkoman Geroosterde Sesamolie
1 tl	sriracha
2 tl	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
0,25 tl	gemberpoeder
0,25 tl	chilipoeder
100 g	paksoi
0,5	wortel
100 g	tofu
50 g	gepelde edamame
100 g	instant ramennoodles

VOORBEREIDING

Stap 1

1 tl misopasta - **1 tl** geconcentreerde groentebouillon - **2 tl** Kikkoman Geroosterde Sesamolie - **1 tl** sriracha - **2 tl** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **0,25 tl** gemberpoeder - **0,25 tl** chilipoeder
Voeg de helft van de misopasta, geconcentreerde groentebouillon, Kikkoman Sesamolie, sriracha, Kikkoman Sojasaus, gemberpoeder en chilipoeder toe aan elk van de twee potten.

Stap 2

100 g paksoi - **0,5** wortel - **100 g** tofu - **50 g** gepelde edamame - **100 g** instant ramennoodles
Snijd de paksoi fijn, de wortel in dunne reepjes en de tofu in blokjes. Doe de gesneden groenten en tofu in de potten. Voeg dan de edamame en noodles toe. Giet kokend water over de ingrediënten en wacht 5 minuten. Roer en serveer.