

Mexicaanse ramen

totale tijd **30 min.** 10 min. voorbereidingstijd 20 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
2.335 kJ / 558 kcal

Vetten: **22,5 g** Eiwitten: **27,1 g**
Koolhydraten: **48,7 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

100 g	ramen-noedels (alternatief: bv. spaghetti, pasta penne)
200 g	gemengd gehakt
1 el	<u>Kikkoman Geroosterde Sesamolie</u>
1	teen knoflook
0,5	groene, gele en rode paprika
100 g	suikermais (uit blik)
1 tl	Mexicaanse kruidenmix
3,5 el	<u>Kikkoman</u> <u>Geconcentreerde Ramen</u> <u>Noedelsoep Basis -</u> <u>Shoyu (Sojasaus) Smak</u>
1,5 tl	<u>Kikkoman Pittige</u> <u>Chilisaus voor Kimchi</u>
1,5 el	rode en groene jalapeñopepers in plakjes gesneden (potje)
2 el	gebakken uitjes

VOORBEREIDING

Stap 1

Bereid de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Stap 2

Bak het gehakt ongeveer 5 minuten in de verhitte olie.

Stap 3

Snijd de paprika in reepjes, hak de knoflook fijn, voeg beide toe aan het gehakt en bak kort mee. Voeg de uitgelekte mais toe en verwarm kort. Breng op smaak met de Mexicaanse kruidenmix.

Stap 4

Breng ca. 540 ml water in een pan aan de kook, meng met de ramenbasis voor soep en de Pittige Chilisaus voor Kimchi en verdeel over 2 kommen.

Stap 5

Voeg de gekookte noedels toe en schep het gehaktmengsel erop.

Stap 6

Garneer met de jalapeñopepers en de gebakken uitjes en serveer.