KIKKOMAN

Ramen met garnalen en romainesla

totale tijd **25 min.** **10 min.** voorbereidingstijd **15 min.** kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
1.885 kJ / 450 kcal

Vetten: **12 g** Eiwitten: **24 g**
Koolhydraten: **55 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

140 g	rauwe garnalen (ongeveer 8)
10 ml	Kikkoman Geroosterde Sesamolie
1	minikrop romainesla
30 ml	koolzaadolie
400 g	ramennoedels
10 g	verse gember
2	teentjes knoflook
4 el	Kikkoman Geconcentreerde Ramen Noedelsoep Basis - Shoyu (Sojasaus) Smaak
540 ml	water
	Een paar lente-uitjes, voor garnering
	Sesamzaadjes, voor garnering (optioneel)

VOORBEREIDING

Stap 1

140 g rauwe garnalen (ongeveer 8) - **10 ml** Kikkoman Geroosterde Sesamolie
Marineer de garnalen 5 minuten in de Kikkoman Sesamolie en bak ze vervolgens 4-5 minuten in een hete pan tot ze roze en gaar zijn.

Stap 2

1 minikrop romainesla - **15 ml** koolzaadolie - **400 g** ramennoedels
Snijd de romainesla doormidden en bak deze 2-3 minuten in de koolzaadolie. Kook de ramennoedels apart in kokend water volgens de aanwijzingen op de verpakking en giet ze vervolgens af.

Stap 3

10 g verse gember - **2** teentjes knoflook - **15 ml** koolzaadolie - **4 el** Kikkoman Geconcentreerde Ramen Noedelsoep Basis - Shoyu (Sojasaus) Smaak - **540 ml** water - Een paar lente-uitjes, voor garnering - Sesamzaadjes, voor garnering (optioneel)
Hak de gember en knoflook fijn en fruit ze 20-30 seconden in de koolzaadolie. Meng de Kikkoman Ramen Soep Basis met het water, de gember en de knoflook en breng het geheel aan de kook. Doe de noedels in een kom, giet de ramenbouillon erover, voeg de garnalen en de halve romainesla toe en bestrooi het geheel met de lente-ui en eventueel sesamzaadjes.