KIKKOMAN

Ramen met zalm, champignons en gember

totale tijd **30 min.** **15 min.** voorbereidingstijd **15 min.** kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
3.770 kJ / 900 kcal

Vetten: **39 g** Eiwitten: **39 g**
Koolhydraten: **95 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

500 ml	water
100 ml	kokosmelk
4 el	Kikkoman Geconcentreerde Ramen Noedelsoep Basis - Shoyu (Sojasaus) Smaak
150 g	zalmfilet
80 g	verse shiitake-paddenstoelen
1	klein stukje gember
1	teentje knoflook
50 g	taugé
10 g	geroosterde amandelschilfers
1	ei
300 g	ramennoedels
1 el	Kikkoman Geroosterde Sesamolie
1 el	chili-olie, naar smaak

VOORBEREIDING

Stap 1

Hak de gember en knoflook fijn.

Stap 2

Breng in een pan het water en de Kikkoman Ramen Soep Basis aan de kook. Voeg de fijngehakte gember en knoflook toe.

Stap 3

Voeg de in plakjes gesneden shiitake-paddenstoelen en de in stukjes van 4 x 4 cm gesneden zalm toe. Giet de kokosmelk erbij en laat het geheel 8 minuten zachtjes koken. Kook het ei 6 minuten in kokend water. Pel het en halveer het.

Stap 4

Kook de ramennoedels volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verdeel de noedels over twee kommen. Giet hierover de bouillon met de zalm en de paddenstoelen. Voeg het gehalveerde zachtgekookte ei en de taugé toe. Besprenkel met de Kikkoman Sesamolie, garneer met de geroosterde amandelschilfers en voeg naar smaak de chili-olie toe.