KIKKOMAN

Vegetarische romige ramen met peer en rode biet

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

Voedingswaarde (per portie):
3.515 kJ / 840 kcal

Vetten: **39 g** Eiwitten: **23,0 g**
Koolhydraten: **95 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

400 ml	water
100 ml	amandelmelk
3 el	Kikkoman Geconcentreerde Ramen Noedelsoep Basis - Shoyu (Sojasaus) Smaak
70 g	shiitake-paddenstoelen
80 g	gemalen cashewnoten
15 ml	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
300 g	udonnoedels
80 g	peer
60 g	gekookte rode biet
20 g	gemalen macadamianoten
10 g	geroosterde zonnebloempitten
30 g	lente-uitjes
	Chilivlokken, naar smaak

VOORBEREIDING

Stap 1

Snijd de champignons in kleinere stukjes. Doe ze in een pan met heet water en laat ze 3 minuten koken. Klop de gemalen cashewnoten krachtig met de amandelmelk tot een glad mengsel.

Stap 2

Voeg de Kikkoman Ramen Soep Basis en het cashew- amandelmengsel toe aan de pan met de champignons. Roer goed door en laat het geheel 3 minuten op laag vuur sudderen. Voeg de Kikkoman Sojasaus toe en meng alles goed door elkaar.

Stap 3

Kook de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking. Schil de peer en snijd deze in dunne reepjes; snijd de rode biet op dezelfde manier.

Stap 4

Verdeel de noedels over twee kommen. Giet de romige bouillon erover, leg de peer en rode biet erop en garneer met de macadamianoten en zonnebloempitten. Werk af met de lente-uitjes en chilivlokken.