KIKKOMAN

Lachs-Ramen mit Pilzen und Ingwer

Gesamtzeit **30 Min.** **15 Min.** Vorbereitungszeit **15 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
3'770 kJ / 900 kcal

Fett: **39 g** Eiweiss: **39 g**
Kohlenhydrate: **95 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

500 ml	Wasser
100 ml	Kokosmilch
4 EL	Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack
150 g	Lachsfilet
80 g	frische Shiitake-Pilze
1	kleines Stück frischer Ingwer
1	Knoblauchzehe
50 g	Sojasprossen
10 g	geröstete Mandelblättchen
1	Ei
300 g	Ramen-Nudeln
1 EL	Kikkoman geröstetes Sesamöl
1 EL	Chili-Öl nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Ingwer und Knoblauch fein hacken.

Schritt 2

Wasser und Kikkoman Ramen Suppenbasis in einem Topf zum Kochen bringen. Den Ingwer und den Knoblauch hinzufügen.

Schritt 3

Die in Scheiben geschnittenen Shiitake-Pilze und den in 4 x 4 cm grosse Stücke geschnittenen Lachs hinzufügen. Kokosmilch hinzugiessen und ca. 8 Minuten köcheln lassen. Das Ei ca. 6 Minuten in kochendem Wasser garen.

Schälen und halbieren.

Schritt 4

Ramen-Nudeln nach Packungsanweisung garen und auf zwei Schüsseln verteilen. Die Bouillon mit dem Lachs und den Pilzen darübergiessen. Eine Eihälfte und Sojasprossen hinzufügen. Mit Kikkoman Sesamöl beträufeln, mit Mandelblättchen garnieren und nach Belieben Chili-Öl hinzufügen.