

Ramen à la mexicaine

durée totale **30 min.** 10 min. temps de préparation 20 min. temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
2.335 kJ / 558 kcal

Matières grasses: **22,5 g** Protéines: **27,1 g**
Glucides: **48,7 g**

INGRÉDIENTS

2 portions

100 g	de nouilles ramen (alternative : spaghetti ou penne rigate)
200 g	de mix de viande hachée (par exemple boeuf et porc)
1 càs	<u>Huile de sésame grillée</u> <u>Kikkoman</u>
1	gousse d'ail
0,5	poivron vert, jaune et rouge
100 g	de maïs doux (en boîte)
1 càc	de mélange d'épices du Mexique
3,5 càs	<u>Préparation à diluer à</u> <u>chaud pour soupe Ramen</u> <u>saveur Shoyu (Sauce</u> <u>Soja) Kikkoman</u>
1,5 càc	<u>Sauce chili épicée pour</u> <u>Kimchi Kikkoman</u>
1,5 càs	de piments jalapeno rouges et verts émincés (en pot)
2 càs	d'oignons frits

PRÉPARATION

Étape 1

Préparer les pâtes comme indiqué sur l'emballage.

Étape 2

Faire revenir la viande hachée dans l'huile de sésame chaude pendant environ 5 minutes.

Étape 3

Couper le poivron en lanières et hacher finement l'ail. Faire revenir brièvement avec la viande dans la poêle. Ajouter le maïs égoutté et faire revenir le tout. Assaisonner avec le mélange d'épices du Mexique.

Étape 4

Porter environ 540 ml d'eau à ébullition dans une casserole, mélanger avec la base de soupe pour ramen et la sauce chili pour Kimchi et diviser dans 2 bols.

Étape 5

Ajouter les nouilles cuites et recouvrir avec la viande hachée.

Étape 6

Garnir avec les piments jalapeno et les oignons frits. Servir immédiatement