

Ramen au Kimchi épicé et porc

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

Données nutritionnelles (par portion):
2573 kJ / 614 kcal

Matières grasses: **20,3 g** Protéines: **29,1 g**
Glucides: **71,7 g**

INGRÉDIENTS

2 portions

80 g de porc (ou tout autre viande)
0,5 oignon
150 g Kimchi
1 càs Huile de sésame grillée Kikkoman
2 càs Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
120 g d'épinards
2 œufs durs
60 g d'oignons nouveaux
200 g de nouilles ramen
Pour la soupe de ramen au kimchi
30 ml Préparation à diluer à chaud pour soupe Ramen saveur Shoyu (Sauce Soja) Kikkoman
60 ml Sauce chili épicée pour Kimchi Kikkoman
420 ml d'eau bouillie
Un peu de piment rouge en flocons

PRÉPARATION

Étape 1

[Préparer le kimchi grâce à cette recette de kimchi maison.](#)

Étape 2

Faire sauter le porc, le kimchi et l'oignon avec l'huile de sésame grillé Kikkoman et assaisonner avec la sauce soja Kikkoman.

Étape 3

Faire bouillir les épinards.

Étape 4

Préparer les œufs durs à sa convenance.

Étape 5

Couper les oignons de printemps en petits morceaux.

Étape 6

Préparer les nouilles comme indiqué sur l'emballage.

Étape 7

Dans une casserole, porter à ébullition environ 420 ml d'eau, mélanger avec 30 ml de base de soupe pour ramen Kikkoman et 60 ml de sauce chili épicée Kimchi Kikkoman.

Étape 8

Répartir la soupe dans 2 bols. Bien égoutter les nouilles et les ajouter à la soupe.

Étape 9

Pour finir, disposer le mélange viande-kimchi sauté et les épinards bouillis sur les pâtes. Décortiquer les œufs, les couper en deux et les ajouter au bol de soupe, avec quelques oignons nouveaux ciselés pour décorer.

Étape 10

Parsemer de piment en poudre.