KIKKOMAN

Ramen au saumon, champignons et gingembre

durée totale **30 min.** **15 min.** temps de préparation **15 min.** temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
3.770 kJ / 900 kcal

Matières grasses: **39 g** Protéines: **39 g**
Glucides: **95 g**

INGRÉDIENTS

2 portions

500 ml	d'eau
100 ml	de lait de coco
4 càs	Préparation à diluer à chaud pour soupe Ramen saveur Shoyu (Sauce Soja) Kikkoman
150 g	de filet de saumon
80 g	de champignons shiitaké frais
1	petit morceau de gingembre
1	gousse d'ail
50 g	de pousses de haricots mungo
10 g	d'amandes effilées grillées
1	œuf
300 g	de nouilles ramen
1 càs	Huile de sésame grillé Kikkoman
1 càs	d'huile pimentée, à votre convenance

PRÉPARATION

Étape 1

Hacher finement le gingembre et l'ail.

Étape 2

Dans une casserole, porter l'eau et la Base de soupe pour Ramen Kikkoman (saveur Shoyu) à ébullition. Ajouter le gingembre et l'ail hachés.

Étape 3

Ajouter les shiitakés émincés et le saumon coupé en morceaux d'environ 4 x 4 cm. Verser le lait de coco et laisser mijoter pendant 8 minutes. Faire cuire l'œuf dans l'eau bouillante pendant 6 minutes (pour un résultat mollet). L'écale et le couper en deux.

Étape 4

Faire cuire les nouilles ramen selon les instructions du paquet. Répartir les nouilles dans deux bols. Verser le bouillon avec le saumon et les champignons. Ajouter l'œuf mollet coupé en deux et les pousses de haricots mungo. Arroser d'Huile de Sésame Grillé Kikkoman, garnir d'amandes effilées grillées et ajouter d'huile pimentée si vous aimez.