KIKKOMAN

Ramen de crevettes au beurre miso

durée totale **20 min.** **5 min.** temps de préparation **15 min.** temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
2.939 kJ / 701 kcal

Matières grasses: **47,2 g** Protéines: **22,2 g**
Glucides: **41,7 g**

INGRÉDIENTS

2 portions

120 g	de crevettes prêtes à cuire
1	gousse d'ail
4 càc	d'huile d'olive
2 càs	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
140 g	de maïs doux (en boîte)
1 càc	de sel
60 g	de champignons
60 g	de pleurotes
75 g	de beurre non salé
120 g	de jeunes épinards
200 g	de nouilles ramen
40 g	de miso blanc
3 càs	Préparation à diluer à chaud pour soupe Ramen saveur Shoyu (Sauce Soja) Kikkoman
540 ml	d'eau

PRÉPARATION

Étape 1

120 g de crevettes prêtes à cuire - **1** gousse d'ail - **4 càc** d'huile d'olive - **1 càs** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
Éponger les crevettes et hacher finement l'ail. Faire chauffer l'huile d'olive et l'ail dans une poêle à feu doux. Lorsque l'ail devient odorant, ajouter les crevettes, faire sauter et assaisonner avec 1 cuillère à soupe de sauce soja Kikkoman.

Étape 2

140 g de maïs doux (en boîte) - **1 càc** de sel
Faire chauffer le maïs doux avec un peu d'eau et de sel pendant environ 1 minute.

Étape 3

60 g de champignons - **60 g** de pleurotes - **25 g** de beurre non salé - **0,5 càs** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
Couper les champignons en petits morceaux. Faire chauffer le beurre dans une poêle. Ajouter les champignons et les faire sauter. Incorporer la sauce soja Kikkoman et retirer la préparation de la poêle.

Étape 4

20 g de beurre non salé - **0,5 càs** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman - **120 g** de jeunes épinards
Faire fondre le beurre dans la même poêle. Ajouter les épinards et les faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient tendres, puis les assaisonner avec la sauce soja Kikkoman.

Étape 5

200 g de nouilles ramen - **40 g** de miso blanc - **3 càs** Préparation à diluer à chaud pour soupe Ramen saveur Shoyu (Sauce Soja) Kikkoman - **540 ml** d'eau
Préparer les nouilles ramen selon les instructions figurant sur l'emballage. Porter à ébullition le miso, la base pour soupe ramen Kikkoman et 540 ml d'eau. Répartir les nouilles dans deux bols et ajouter la base de soupe ramen Kikkoman. Disposer les crevettes, le maïs, les champignons et les épinards au milieu des nouilles.

Étape 6

30 g de beurre non salé
Garnir les ramens avec le reste du beurre en petits morceaux et servir.