KIKKOMAN

Ramen en pot

durée totale **15 min.** **10 min.** temps de préparation **5 min.** temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
1.017 kJ / 243 kcal

Matières grasses: **8 g** Protéines: **11,1 g**
Glucides: **33,6 g**

INGRÉDIENTS

2 portions

1 càc	de pâte de miso
1 càc	de concentré de bouillon de légumes
2 càc	Huile de sésame grillé Kikkoman
1 càc	de sauce sriracha
2 càc	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
0,25 càc	de gingembre en poudre
0,25 càc	de piment en poudre
100 g	de pak choï
0,5	carotte
100 g	de tofu
50 g	de graines d'edamame décortiquées
100 g	de nouilles ramen instantanées

PRÉPARATION

Étape 1

1 càc de pâte de miso - **1 càc** de concentré de bouillon de légumes - **2 càc** Huile de sésame grillé Kikkoman - **1 càc** de sauce sriracha - **2 càc** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman - **0,25 càc** de gingembre en poudre - **0,25 càc** de piment en poudre
Ajoutez la moitié de la pâte de miso, du concentré de bouillon de légumes, de l'huile de sésame Kikkoman, de la sauce soja Kikkoman, du gingembre en poudre et du piment en poudre dans chacun des bocaux.

Étape 2

100 g de pak choï - **0,5** carotte - **100 g** de tofu - **50 g** de fèves edamame décortiquées - **100 g** de nouilles ramen instantanées
Émincez finement le pak choï, coupez la carotte en fines lanières et le tofu en cubes. Placez les légumes coupés et le tofu dans les bocaux. Ajoutez les edamame et les nouilles.

Versez de l'eau bouillante sur les ingrédients, attendez 5 minutes, remuez, puis servez.