KIKKOMAN

Ramen façon Caprese

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

Données nutritionnelles (par portion):
3.623 kJ / 865 kcal

Matières grasses: **63 g** Protéines: **28 g**
Glucides: **42 g**

INGRÉDIENTS

2 portions

30 g	de feuilles de basilic
1	gousse d'ail
2,5 càs	d'huile d'olive
10 g	de pignons de pin
4	tomates moyennes
180 g	de mozzarella
0,5	avocat
200 g	de nouilles ramen
50 g	Préparation à diluer à chaud pour soupe Ramen saveur Shoyu (Sauce Soja) Kikkoman
4 càc	Teriyaki Marinade Kikkoman
540 ml	d'eau
15 g	de noix mixées et hachées, par exemple des noix de cajou
2 càc	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
1 pincée	de poivre noir fraîchement moulu
	Un peu d'huile d'olive

PRÉPARATION

Étape 1

20 g de feuilles de basilic - **1** gousse d'ail - **2,5 càs** d'huile d'olive - **10 g** de pignons de pin
Hacher le basilic et le réduire en purée avec l'ail épluché, l'huile d'olive et les pignons de pin jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Étape 2

4 tomates moyennes - **180 g** de mozzarella - **10 g** de feuilles de basilic - **0,5** avocat
Couper les tomates et la mozzarella en tranches uniformément épaisses (0,5-1 cm) et les disposer en cercle sur deux assiettes. Hacher le basilic et le parsemer sur le mélange de tomates et de mozzarella. Couper la chair de l'avocat en dés et la réserver.

Étape 3

200 g de nouilles ramen - **50 ml** Préparation à diluer à chaud pour soupe Ramen saveur Shoyu (Sauce Soja) Kikkoman - **4 càc** Teriyaki Marinade Kikkoman - **540 ml** d'eau
Préparer les nouilles ramen selon les instructions figurant sur l'emballage. Répartir la moitié de la base de soupe ramen Kikkoman, la moitié de la marinade Teriyaki Kikkoman, la moitié du pesto à l'étape 1 et 270 ml d'eau chaude dans deux bols et mélanger.

Étape 4

15 g de noix mixées et hachées, par exemple des noix de cajou - **2 càc** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman - **1 pincée** de poivre noir fraîchement moulu - Un peu d'huile d'olive
Ajouter les nouilles à la soupe et disposer

soigneusement la tomate et la mozzarella sur le dessus à l'aide d'une cuillère ou d'une spatule afin qu'elles ne se désagrègent pas. Saupoudrer l'avocat et les noix sur les ramens et garnir avec la sauce soja Kikkoman, le poivre noir et l'huile d'olive avant de servir.