KIKKOMAN

Ramen en tarro

Tiempo total **15 Mins.** **10 Mins.** Tiempo de preparación **5 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
1.017 kJ / 243 Kcal

Grasas: **8 g** Proteínas: **11,1 g**
Carbohidratos: **33,6 g**

INGREDIENTES

2 porciones

1 cucharadita	de pasta de miso
1 cucharadita	de concentrado de caldo de verduras
2 cucharaditas	Kikkoman aceite de Sésamo Toastado
1 cucharadita	de sriracha
2 cucharaditas	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
0,25 cucharadita	de jengibre molido
0,25 cucharadita	de guindilla molida en polvo
100 g	de pak choi
0,5	zanahoria
100 g	de tofu
50 g	de semillas de edamame peladas
100 g	de fideos ramen instantáneos

PREPARACIÓN

Pasos 1

1 cucharadita de pasta de miso - **1 cucharadita** de concentrado de caldo de verduras - **2 cucharaditas** Kikkoman aceite de Sésamo Toastado - **1 cucharadita** de sriracha - **2 cucharaditas** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **0,25 cucharadita** de jengibre molido - **0,25 cucharadita** de guindilla molida en polvo
Añada la mitad de la pasta de miso, el concentrado de caldo vegetal, el Aceite de Sésamo Kikkoman, la salsa de sriracha, la Salsa de Soja Kikkoman, el jengibre molido y la guindilla molida en polvo a cada uno de los tarros.

Pasos 2

100 g de pak choi - **0,5** zanahoria - **100 g** de tofu - **50 g** de semillas de edamame peladas - **100 g** de fideos ramen instantáneos
Pique finamente el pak choi, corte la zanahoria en bastones finos y el tofu en dados. Introduzca las verduras picadas y el tofu en los tarros. Añada el edamame y los fideos.
Vierta agua hirviendo sobre los ingredientes, espere 5 minutos, remueva y sirva.