KIKKOMAN

Ramen de salmón y setas al jengibre

Tiempo total **30 Mins.** **15 Mins.** Tiempo de preparación **15 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
3.770 kJ / 900 Kcal

Grasas: **39 g** Proteínas: **39 g**
Carbohidratos: **95 g**

INGREDIENTES

2 porciones

500 ml	de agua
100 ml	de leche de coco
4 cucharadas	Kikkoman Preparado para sopa de Fideos Ramen Concentrado - Sabor a Shoyu (Salsa de Soja)
150 g	de filete de salmón
80 g	de setas shiitake frescas
1	trozo pequeño de jengibre
1	diente de ajo
50 g	de brotes de soja
10 g	de almendras laminadas tostadas
1	huevo
300 g	de fideos ramen
1 cucharada	Kikkoman aceite de Sésamo Toastado
1 cucharada	de aceite de guindilla, al gusto

PREPARACIÓN

Pasos 1

Pique finamente el jengibre y el ajo.

Pasos 2

Ponga en una olla el agua junto con la Kikkoman base de sopa para ramen y llévelo a ebullición. Incorpore el jengibre y el ajo picados.

Pasos 3

Incorpore las shiitake laminadas y el salmón cortado en dados de 4 x 4 cm. Añada la leche de coco y deje hervir a fuego suave durante 8 minutos. Cueza el huevo en agua hirviendo durante 6 minutos, pélelo y pártalo por la mitad.

Pasos 4

Cueza los fideos ramen siguiendo las instrucciones del envase. Reparta los fideos en dos cuencos. Vierta el caldo con el salmón y las setas. Añada el huevo pasado por agua cortado por la mitad y los brotes de soja. Rocíe con Kikkoman aceite de sésamo, decore con las almendras laminadas tostadas y añada aceite de guindilla al gusto.