KIKKOMAN

Ramen de schnitzel de caril com teriyaki

Tempo total **60 Mins.** **10 Mins.** Tempo de preparação **35 Mins.** Tempo de confeção **15 Mins.** Tempo de marinada

Informação nutricional (por porção)
5.185 kJ / 1.238 kcal

Gorduras totais: **73 g** Proteína: **53 g**
Hidratos de carbono: **89 g**

INGREDIENTES

2 Porções

2	costeletas de porco (aprox. 130 g cada)
100 ml	Kikkoman Marinada Teriyaki
40 g	de farinha
2	ovos
50 g	Kikkoman Panko - pão ralado crocante estilo Japonês
40 g	de manteiga sem sal
60 ml	de óleo de girassol
0,5	couve-coração
4 colheres de chá	Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
1	cebola roxa
1	mini pak choi
200 g	de ramen
10 g	de caril em pó
50 ml	Kikkoman Base de Sopa Concentrada de Massa de Ramen - Sabor Shoyu (Molho De Soja)
4 colheres de chá	de natas frescas
540 ml	de água quente
2 colheres de sopa	Kikkoman Molho de Chili Condimentado Kimchi
2 colheres de sopa	de maionese
	Algumas folhas de salsa

PREPARAÇÃO

Passo 1

2 costeletas de porco (aprox. 130 g cada) - **100 ml** Kikkoman Marinada Teriyaki **40 g** de farinha - **2** ovos - **50 g** Kikkoman Panko - pão ralado crocante estilo Japonês
Coloque a carne entre duas camadas de película aderente ou num saco para congelador. Utilizando um martelo de carne ou uma caçarola com uma pega, bata cuidadosamente na carne até que fique mais fina. Deixe marinar na marinada teriyaki Kikkoman durante cerca de 15 minutos. Polvilhe a carne marinada com farinha, depois passe-a pelos ovos batidos e, por fim, pelo Panko Kikkoman.

Passo 2

40 g de manteiga sem sal - **2,5 colheres de sopa** de óleo de girassol
Coloque a manteiga e o óleo de girassol numa frigideira e aqueça. Assim que a manteiga derreter, adicione as costeletas e frite-as até ficarem estaladiças e douradas de ambos os lados.

Passo 3

0,5 couve-coração - **1** cebola roxa - **1** mini pak choi - **4 colheres de chá** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente - **2 colheres de sopa** de óleo de girassol
Corte a couve em pedaços pequenos e frite-a numa frigideira com 1 colher de sopa de óleo de girassol em lume médio. Assim que estiver cozinhada, adicione 1 colher de chá de molho de soja Kikkoman, frite brevemente e retire. Corte a cebola em tiras, frite em ½ colher de sopa de óleo aquecido e tempere com 2 colheres de chá de

Molho de Soja Kikkoman. Corte o pak choi em tiras largas, frite da mesma forma com ½ colher de sopa de óleo e adicione 1 colher de chá de molho de soja Kikkoman.

Passo 4

200 g de ramen - **10 g** de caril em pó - **50 ml** Kikkoman Base de Sopa Concentrada de Massa de Ramen - Sabor Shoyu (Molho De Soja) - **4 colheres de chá** de natas frescas - **540 ml** de água quente
Prepare o ramen de acordo com as instruções da embalagem. Coloque o caril em pó, a Base de Sopa Ramen Kikkoman, as natas e 540 ml de água quente numa panela, misture bem e aqueça. Corte o schnitzel em tiras. Divida os noodles cozidos em 2 tigelas, adicione a sopa de ramen de caril quente e coloque os legumes e os schnitzels por cima dos noodles.

Passo 5

2 colheres de sopa Kikkoman Molho de Chili Condimentado Kimchi - **2 colheres de sopa** de maionese - Algumas folhas de salsa
Misture o molho Kikkoman Kimchi Chili com a maionese e regue o schnitzel. O molho restante pode ser utilizado como acompanhamento. Polvilhe com a salsa e sirva.