KIKKOMAN

Ramen de salmão e cogumelos com gengibre

Tempo total **30 Mins.** **15 Mins.** Tempo de preparação **15 Mins.** Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)
3.770 kJ / 900 kcal

Gorduras totais: **39 g** Proteína: **39 g**
Hidratos de carbono: **95 g**

INGREDIENTES

2 Porções

500 ml	de água
100 ml	de leite de coco
4 colheres de sopa	Kikkoman Base de Sopa Concentrada de Massa de Ramen - Sabor Shoyu (Molho De Soja)
150 g	de filete de salmão
80 g	de cogumelos shiitake frescos
1	pedaço pequeno de gengibre
1	dente de alho
50 g	de rebentos de soja
10 g	de lascas de amêndoa tostadas
1	ovo
300 g	de noodles ramen
1 colheres de sopa	Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado
1 colheres de sopa	de óleo de malagueta, a gosto

PREPARAÇÃO

Passo 1

Pique bem o gengibre e o alho.

Passo 2

Num tacho, leve a água e a Base para Sopa Ramen Kikkoman a ferver. Adicione o gengibre e o alho picados.

Passo 3

Junte os cogumelos shiitake fatiados e o salmão cortado em pedaços de 4 x 4 cm. Deite o leite de coco e deixe cozinhar em lume brando durante 8 minutos. Coza o ovo em água a ferver durante 6 minutos. Descasque e corte ao meio.

Passo 4

Coza os noodles ramen de acordo com as instruções da embalagem. Divida os noodles por duas tigelas. Deite por cima o caldo com o salmão e os cogumelos. Adicione o ovo escalfado cortado ao meio e os rebentos de soja. Regue com o Óleo de Sésamo Kikkoman, decore com as lascas de amêndoa tostadas e junte o óleo de malagueta a gosto.