

Ramen Kimchi picante com carne de porco

Tempo total **30 Mins.** 10 Mins. Tempo de preparação 20 Mins. Tempo de confecção

Informação nutricional (por porção)
2.573 kJ / 614 kcal

Gorduras totais: **20,3 g** Proteína: **29,1 g**
Hidratos de carbono: **71,7 g**

INGREDIENTES

2 Porções

80 g	carne de porco (pode usar qualquer tipo de carne)
0,5	cebola
150 g	Kimchi
1 colher de sopa	<u>Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado</u>
2 colheres de sopa	<u>Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente</u>
120 g	espinafres
2	ovos cozidos
60 g	cebolinha
200 g	noodles para Ramen
Para a sopa de Ramen Kimchi	
30 ml	<u>Kikkoman Base de Sopa Concentrada de Massa de Ramen - Sabor Shoyu (Molho De Soja)</u>
60 ml	<u>Kikkoman Molho de Chili Condimentado Kimchi</u>
420 ml	água fervida
	Alguns flocos de piri-piri

PREPARAÇÃO

Passo 1

Prepare o Kimchi de acordo com a receita.

Passo 2

Salteie o porco, o Kimchi e a cebola com óleo de sementes de sésamo torradas Kikkoman e tempere com molho de soja Kikkoman.

Passo 3

Coza os espinafres.

Passo 4

Prepare os ovos cozidos como preferir.

Passo 5

Corte as cebolinhas em pedaços pequenos.

Passo 6

Prepare os noodles segundo as instruções da embalagem.

Passo 7

Ferva aprox. 420 ml de água numa panela, misture com 30 ml de Base para Sopa de Ramen Kikkoman. 60 ml de molho de chili picante Kimchi Kikkoman.

Passo 8

Divida a sopa em 2 taças. Escoe bem os noodles e adicione-os à sopa.

Passo 9

Junte o porco Kimchi salteado e os espinafres cozidos aos noodles e decore com ovo e cebolinha.

Passo 10

Polvilhe com alguns flocos de piri-piri.