

Korenistý Ramen s hubami shiitake a zázvorom

25–30 Min

Príprava

1. Ošúpte cesnak a nakrájajte ho na tenké plátky. Opláchnite jarnú cibuľku a nakrájajte ju na tenké kolieska. Zelené kolieska si nechajte na ozdobu. Nahrubo nasekajte arašidy, opláchnite a otrhajte lístky koriandru. Vyberte semená z čili a nakrájajte ich na tenké plátky.
2. V hrnci zohrejte trochu oleja. Pridajte cesnak, zázvor a biele kolieska jarnej cibuľky a krátko opekajte. Potom pridajte kari pastu, minútu opekajte a potom zalejte vodou.
3. Nakrájajte hríby shiitake na menšie kúsky a pridajte do hrnca. Prilejte kokosové mlieko a pridajte rezance na ramen. Uvarte rezance podľa návodu na obale.
4. Ochuťte hotovú polievku sójovou omáčkou. Nalejte do misiek a ozdobte zelenými kolieskami jarnej cibuľky, čerstvým čili, fazuľovými klíčkami, lístkami koriandra, nasekanými arašidmi a čiernymi sezamovými semienkami.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

250 g	Japonské rezance na ramen
500 ml	Kokosové mlieko
150 g	Hríby shiitake
100 g	Fazuľové klíčky
1 kus	Jarná cibuľka
1 kus	Strúčik cesnaku
1 kus	Čili papričky, čerstvé
20 g	Žltá kari pasta
800 ml	Voda
40 g	Arašidy
20 ml	Sójová omáčka
20 g	Listy koriandra, čerstvé
	Olej na vyprážanie
1 ČL	Zázvor mletý
	Čierne sezamové semienka, na ozdobu