



Pikantna juha ramen z gobami šitake in ingverjem

🕒 25–30 Min   

Priprava

- 1 Česen olupite in ga drobno sesekljajte. Mlado čebulo splaknite in narežite na tanke obročke. Zelene obročke dajte na stran za okras. Arašide grobo sesekljajte, koriandrove liste pa splaknite in populite. Čiliju odstranite semena in ga drobno sesekljajte.
- 2 V kozici segrejte malo olja. Dodajte česen, ingver in bele obročke mlade čebule ter na hitro popražite. Zatem dodajte curryjevo pasto, pražite 1 minuto, nato pa zalijte z vodo.
- 3 Gobe šitake narežite na grižljaj velike kose in jih dodajte v kozico. Prilijte kokosovo mleko in dodajte rezance ramen. Rezance skuhajte po navodilih na embalaži.
- 4 Gotovo juho začinite s sojino omako. Juho nalijte v skodelice ter okrasite z zelenimi obročki mlade čebule, svežim čilijem, sojinimi kalčki, listi koriandra, sesekljanimi arašidi in semeni črnega sezama.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Japonskih rezancev ramen
500 ml	Kokosovega mleka
150 g	Gob šitake
100 g	Sojinih kalčkov
1 cela	Mlada čebula
1 cel	Strok česna
1 cel	Svež čili
20 g	Rumene curryjeve paste
800 ml	Vode
40 g	Arašidov
20 ml	Sojine omake
20 g	Listov svežega koriandra
	Olje za praženje
1 žlička	♦ Sprej za razpršitev maščobe z okusom masla
	Črn sezam za posip

