



Пикантен рамен с гъби шийтаке и джинджирил

⌚ 25—30 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Японски рамен нудъл
500 ml	Кокосово мляко
150 g	Гъби шийтаке
100 g	Бобови кънове
1 стрък	Зелен лук
1	Скилидка чесън
1	Лютото чили
20 g	Жълта къри паста
800 ml	Вода
40 g	Фъстъци
20 ml	Соев сос
20 g	Листа от кориандр, пресни
	Олио за пържене
1 ч.л.	♦ Джинджирил, млян
	Черен сусам, за гарниране

- 1 Обелете и нарежете чесъна на ситно. Изплакнете зеления лук и нарежете на тънки лентички. Запазете зелените части за гарниране. Нарежете на едро фъстъците и изплакнете листата на кориандръра. Почистете чилито от семките и нарежете на малки парченца.
- 2 Загрейте малко олио в тиган. Добавете чесъна, джинджирила и белите части на зеления лук и запържете за кратко. След това добавете къри пастата, запържете за минута и налейте водата.
- 3 Нарежете гъбите шийтаке на едри парчета и добавете в тигана. Налейте кокосовото мляко и добавете рамен нудълите. Пригответе нудълите според инструкциите на опаковката.
- 4 Овкусете рамена със соев сос. Разпределете в купички и гарнирайте със зелен лук, лютото чили, кънове от боб, листа от кориандръра, накълцани фъстъци и черен сусам.

