



# Пикантен рамен с гъби шийтаке и джинджирил

⌚ 25—30 Минути 

## Подготовка

### Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

|         |                            |
|---------|----------------------------|
| 250 g   | Японски рамен нудъли       |
| 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 кориандър, 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 кориандъра. 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 кориандър, накълцани фъстъци и черен сусам.

