

Vegetarijanski ramen

35—40 Min

Priprema

1. U zdjelici pomiješajte češnjak u granulama s 2 žlice vode. Ostavite da nabubri 1 minutu. U tavi zagrij ulje pa dodajte pastu od češnjaka, đumbir i kurkumu. Pržite 1 minutu dok začini ne zamirišu.
2. Dodajte miso pastu, maslac od kikirikija i tahini pa promiješajte i ostavite 1 minutu. Ulijte vodu i sojin umak pa pustite da prokuha, a zatim smanjite vatru i kuhajte poklopljeno 15 minuta.
3. U međuvremenu skuhajte jaja (za ramen su najbolja meko kuhana, 6-7 minuta). Ogulite ih i prepolovite. Skuhajte ramen rezance prema uputama na pakiranju, ocijedite i ostavite sa strane.
4. U tavi zagrijte sezamovo ulje pa dodajte shiitake i pržite 4-5 minuta, odnosno dok ne posmeđe. Izvadite gljive na tanjur, a u istu tavu dodajte špinat i pirjajte dok ne uvene.
5. U duboku zdjelu stavite kuhanu ramen tjesteninu. Prelijte je vrućim temeljcem pa dodajte gljive, kuhano jaje, kukuruz i špinat. Posipajte sezamom i poslužite.

Sastojci 2 Porcije

= Kotányi Produkte

Za temeljac:

1 žlica	Sezamovog ulja
2 žličice	Bio Češnjak u granulama
1 žličica	BIO Đumbir
1 prstohvat	BIO Kurkuma
1 žlica	Miso paste
1 žličica	Maslaca od kikirikija
0.5 žličice	Tahini paste
1 žlica	Sojinog umaka
500 ml	Vode

Za ramen:

2 kom	Jaja
200 g	Ramen rezanaca (ili drugih tankih rezanaca)
1 žlica	Sezamovog ulja
100 g	Shiitake gljiva, narezanih
80 g	Baby špinata
120 g	Kukuruza (iz konzerve)
	Sezam, za posluživanje