

Začinjeni ramen s gljivama shiitake i đumbirom

25–30 Min

Priprema

1. Ogulite i tanko narežite češnjak. Operite mladi luk i narežite na tanke kolutiće . Zelene kolutiće sačuvajte za ukras. Grubo nasjeckajte kikiriki, operite korijander i otkinite listiće s peteljke. Izvadite sjemenke iz čilija i tanko ga narežite.
2. Zagrijte malo ulja u posudi. Dodajte češnjak, đumbir i bijele kolutiće mladog luka te kratko popržite. Zatim dodajte curry pastu, popržite kratko te ulijte vodu.
3. Narežite gljive shiitake na komade veličine zalogaja i dodajte u posudu. Ulijte kokosovo mlijeko i dodajte tjesteninu za ramen. Skuhajte rezance prema uputama na pakovanju.
4. Začinite gotovu juhu umakom od soje. Razdijelite u zdjelice i ukrasite zelenim kolutićima mladog luka, svježim čilijem, klicama graha, listovima korijandra, sjeckanim kikirikijem i sjemenkama crnog sezama.

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

250 g	Japanskih ramen rezanaca
500 ml	Kokosovog mlijeka
150 g	Gljive shiitake
100 g	Klice graha
1 kom.	Mladi luk
1 kom.	Češanj češnjaka
1 kom.	Čili papričice, svježe
20 g	Žute curry paste
800 ml	Vode
40 g	Kikirikija
20 ml	Umaka od soje
20 g	Listova korijandra, svježeg
	Ulje za prženje
1 čajna žličica	BIO Đumbir
	Sjemenki crnog sezama za ukras