



Zelenjavni ramen

⌚ 35—40 Min ♡ ♡ ♡

Priprava

- 1 Zrnasti česen zmešajte z 2 žlicama vode in pustite stati 1 minuto. V ponvi segrejte olje, dodajte česnovo pasto, ingver in kurkumo ter pražite minuto.
- 2 Dodajte miso pasto, arašidovo maslo in tahini, premešajte in pražite še minuto. Prilijte vodo in sojino omako, zavrite, nato kuhajte pokrito 15 minut.
- 3 Jajca skuhajte mehko, 6–7 minut, olupite in razpolovite. Rezance skuhajte po navodilih.
- 4 V ponvi popecite šitake gobe, nato v isti ponvi na hitro ovenite špinačo.
- 5 Rezance razdelite v globoke skledе, prelijte z vročo juho in dodajte gobe, jajca, koruzo in špinačo. Posujte s sezamom in postrezite.

Sestavine 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Juha

1 jedilna žlica	Sezamovega olja
2 čajni žlički	♦ Česen zrnasti
1 čajna žlička	♦ Ingver mleti
0.25 čajne žličke	♦ Kurkuma mleta
1 jedilna žlica	Miso paste
1 čajna žlička	Arašidovega masla
0.5 čajne žličke	Tahinija
1 jedilna žlica	Sojine omake
500 ml	Vode

Ramen

2	Jajci
200 g	Ramen rezancev
1 jedilna žlica	Sezamovega olja
100 g	Šitake gob, narezanih
80 g	Mlade špinače
120 g	Sladke koruze iz pločevinke
	Sezamova semena za okras

