

AINESOSAT

- 1 Pakkaus Hälsans Kökin fileesuikaleita
- 250 g ramen-nuudeleita
- 100g siitakesieniä
- 1 kourallinen tuoretta pinaattia
- 100 g keitettyä edamame-papuja
- 4 retiisiä
- 4 porkkanaa
- 100g varsiparsakaalia
- 1 l misolientä (esim. Saitaku)
- Koristeeksi mustia seesaminsiemeniä ja shiso krassia (japanilainen yritti)

SERVING  4 ANNOSTAKESTO  25 MINVAIKEUSASTE  VÄLI-

Pääset makumatkalle Japaniin valmistamalla herkullista ramen-keittoa Hälsans Kökin ohjeilla.

VALMISTUS

1. Esivalmista raaka-aineet

Keitä ramen-nuudelit pakkausohjeen mukaisesti. Leikkaa siitakesienet. Leikkaa retiisi ja porkkana viipaleiksi, ja puolita varsiparsakaali pituussuunnassa. Keitä porkkanoita neljä minuuttia. Sekoita parsakaali ja sienet.

2. Valmista fileesuikaleet

Paista fileesuikaleet pakkauksen ohjeen mukaan.

3. Tarjoilu

Jaa ramen-nuudelit, tuoret pinnaatinlehdet, porkkanat, varsiparsakaali, soijapavut ja fileesuikaleet suuriin keittokulhoihin.

4. Koristelu

Kaada kuuma misoliemi päälle ja koristele retiisillä, seesaminsiemeneillä ja shiso krassilla.

5. Herkullinen yhdistelmä:

Sekoita 150ml mausteista chiliöljyä, yksi iso tuore chili, yksi salottisipuli, yksi valkosipulinkynsi, 1 rkl kuivattua chilijauhetta ja 1 tl raastettua inkivääriä.

Hienonna salottisipuli, valkosipuli ja tuore paprika, ja paista ne ruskistamatta pienessä öljyssä. Lisää loput öljystä, ja anna jäähtyä.

LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTJÄ [HALSANSKOK.FI](https://halsanskok.fi)