



Nopea vegaaninen ramen



4 annosta

AINESOSAT

LIEMEEN

- 1 l kiehuvaa vettä
- 20 g inkivääriä paloina
- 4 valkosipulinkynttä, kuorittuna ja paloitteluna
- 5 kevätsipulia, vain valkoiset osat
- 2 punaista chiliä paloina
- 1 purjo, leikataan paloiksi
- 2 sellerinvartta, reiluina paloina
- 1 kasvisliemikuutio, murustetaan

- 1 rkl auringonkukkaöljyä
- 2 valkosipulinkynttä ohuina viipaleina
- 1 punainen chili ohuina viipaleina
- 1 rkl soijakastiketta
- 1 rkl miriniä
- 3 rkl punaista misotahnaa
- ½ tl suolaa
- ¼ tl chilihiotaletta
- 8 siitakesieniä, ohuina viipaleina
- 1 pak choy, lehdet erotettuna
- 50 g pavunversoja ja kevätsipulin vihreitä osia
- 100 g pakastemaissia
- 400 g ramennuudeleita

VALMISTELEMINEN

Kaada kiehuva vesi syvään kattilaan kaikkien liemen ainesosien kanssa ja kiehauta. Peitä ja kypsennä alhaisella lämmöllä 40-45 minuuttia. Siivilöi toiselle pannulle ja aseta sivuun.

Valmista nuudelit paketin ohjeiden mukaisesti ja jaa neljään kulhoon.

Lämmitä öljy toisessa kattilassa, lisää chili ja valkosipuli ja anna sihistä hetki. Lisää soija, mirin, suola ja chili sekä misotahna ja sekoita. Lisää sitten joukkoon sienet, pak choy, pavunversot, kevätsipulit ja maissi. Kypsennä kovalla lämmöllä minuutti.

Lisää kasvissekoitus nuudeleiden päälle 4 kulhoon. Kaada päälle kiehuvan kuuma liemi. Tarjoile heti.