

## 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)



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**