KIKKOMAN

Ramen-Salat mit Erdnussbutter-Dressing

Gesamtzeit **30 Min.**

ZUTATEN

2 Portion(en)

Zutaten für die Ramen:

200 g	Ramen
2 Stück	Jungzwiebel
150 g	Sojabohnen
1 Handvoll	Koriander

Zutaten für die Dressing:

80 g	Erdnussbutter
	Saft einer halben Limette
3 EL	Kikkoman Sushi & Sashimi Sojasauce
1 EL	Sesamöl
1 EL	Mirin
	Ramen-Nudelwasser

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Ramen laut Packungsanleitung kochen. Eine halbe Tasse heißes Nudelwasser entnehmen.

Schritt 2

Für die Dressing alle Zutaten in ein Mixgefäß geben und auf höchster Stufe cremig pürieren. Nach und nach das warme Nudelwasser hinzugeben, bis eine sämige Sauce entsteht.

Schritt 3

Die Frühlingszwiebel waschen und in feine Ringe schneiden.

Schritt 4

Die fertigen Ramen mit dem Erdnussdressing vermengen und mit den Sojabohnen und Frühlingszwiebeln servieren.