



Ö VEGERAMENLIEMI

Vege-ramen, vegaani

AINEKSET

4 annosta

2 rkl seesamöljyä
1 valkosipulinkynsi
2 rkl raastettua inkivääriä
1 tl sambal oelek tai hienonnettua tuoretta chiliä maun mukaan
100 g herkkusieniä tai siitakesieniä tai muita tuoreita sieniä

1 l Ö Vegeramenlientä

suolaa

100 g pak choita tai pinaattia
100 g sokeriherneitä
2 dl kypsiä papuja

200 g valmiita falafel- tai nyhtökaurapyöryköitä

200 g täysjyvänuudelia tai kikherne-
nuudelia

suolaa

korianteria

paahdettuja seesaminsiemeniä

VALMISTUS

30 min

Kuori ja hienonna valkosipuli ja raasta inkivääri. Hienonna sienet. Poista pak choista tarvittaessa kanta ja leikkaa lehdet paloiksi.

Kuullota öljyssä inkivääri, valkosipuli, sambal oelek tai chili ja sienet. Lisää ramenliemi, keitä muutama minuutti. Mausta suolalla ja tarkista maku. Lisää falafelit tai nyhtökaurapyörykät ja hauduta 5 minuuttia kunnes pyörykät ovat lämmenneet.

Lisää pak choi tai pinaatti, sokeriherneet sekä kypsät pavut ja kiehauta liemi kuumaksi.

Kiehauta nuudeli ja valuta. Pane nuudelia keittokulhoihin ja kauho keittoa päälle.

Ripottele pinnalle korianteria sekä runsaasti seesaminsiemeniä ja nauti.

VINKKI:

Voit tarjota kuuman liemen, lisäkkeet ja tuliset mausteet erikseen. Näin kaikki voivat sekoittaa kulhoon haluamansa maut.