# Wegański ramen

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **zupa**

## Warto wiedzieć:

60 min

5 porcji

## Składniki:

- bulion warzywny - 2 litr
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 4 ząbek
- imbir - 1 kawałek
- olej ryżowy - 3 łyżka
- sos sojowy - 5 łyżka
- słodka pasta miso - 3 łyżka
- ocet ryżowy - 2 łyżka
- kiełki na patelnię - 1 opakowanie
- tofu z wodorostami - 1 opakowanie
- makaron noodle - 1 opakowanie
- grzyby shiitake - 1 opakowanie
- glony wakame - 1 garść
- świeża sałata lub pak czoi - kilka szt.
- świeży ogórek - 1 szt.

## Dodatkowe info:

Tradycyjna japońska zupa po wegańsku!

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* W głębokim garnku rozgrzej 1,5 łyżki oleju, a następnie podsmaż posiekane cebulę, czosnek oraz imbir.

*KROK 2:* Do całości dodaj 4 łyżki sosu sojowego, pastę miso oraz ocet ryżowy – całość smaż jeszcze przez kilka minut. Do całości dodaj bulion warzywny i gotuj całość przez około 10-15 minut.

*KROK 3:* Na patelni rozgrzej pozostałe 1,5 łyżki oleju i podsmaż kiełki oraz pokrojone w kostkę tofu.

*KROK 4:* Makaron przygotuj wg instrukcji na opakowaniu.

*KROK 5:* Do miseczki nałóż makaron, zalej go bulionem i dodaj dodatki, tj. tofu z kiełkami, wcześniej namoczone i ugotowane grzyby shiitake oraz glony wakame, a także kawałek świeżej sałaty i kilka plastrów ogórka.

*KROK 6:* Całość posyp szczypiorkiem oraz sezamem.