



## Taimetoidu ramen supp tofu ja shiitake-seentega

*Retsept, mis paneb suu vett jooksuma – taimetoidu jaapanipärane ramen supp shiitake-seente ja tofuga. Kasuta supi valmistamiseks meie ramen nuudleid, mis ei lähe tulises supis liiga pehmeks.*

- 1 pakk Santa Maria ramen nuudleid
- 1 l kõõgiviljapuljongit (2 puljongikuubikut, 1 l vett)
- 2 spl peeneks hakitud ingverit
- 2 küüslauguküünt
- 150 g shiitake-seeni (või pruune šampinjone)
- 2 spl õli
- 2 st pak choid (Hiina lehtkapsast)
- 1 pakk tofut
- 2 dl külmutatud sojaube
- 70 g beebispinatit
- 2 tl toorsuhkrut
- 3 spl Santa Maria Tamari tumedat sojakastet
- 1 spl Santa Maria riisiäädikat

1. Keeda ramen nuudleid pakendil olevate juhiste järgi. Vala keeduvesi ära ja loputa külma veega.
2. Aja kõõgiviljapuljong keema.
3. Haki ingver ja küüslauk peeneks ning lisa puljongisse. Lase keema tõusta ja vähenda kuumust.
4. Prae shiitake-seeni õlis ja lisa puljongisse. Tükelda pak choi pikuti ja lisa samuti puljongisse.
5. Tükelda tofu väikesteks kuubikuteks.
6. Jaga nuudlid, tofu, sojaoad ja spinat nelja sügavasse kaussi nelja eraldi kuhja.
7. Aja puljong uuesti keema ning lisa suhkur, sojakaste ja riisiäädikas.
8. Vala kuum puljong kaussidesse ja jälgi, et iga sööja saaks ka paraja portsu seeni.
9. Serveeri söögipulkade ja lusikaga

Santa Maria Aasia toitude retseptikogu