Pikantní ramen se zázvorem a kapustou

Počet osob	2
Náklady	Nízké
Obtížnost	Velmi snadné
Doba přípravy	10 minut
Doba vaření	15 minut

Suroviny

- 4 plátky čerstvého zázvoru
- 50 cl zeleninového vývaru
- 1 velká pak choï neboli čínské zelí (nebo 2 malé hlávky)
- 2 listy kapusty
- 3 lžíce sezamového oleje
- 1 stroužek česneku, jemně nasekaný
- Čili paprička (množství dle chuti)
- 1 lžíce bílé pasty miso
- 300 g vařených nudlí ramen
- Lístky koriandru

Příprava

Rozehřejte sezamový olej ve vaší nepřilnavé pánvi TEFAL Excellence. Přidejte jemně nasekaný česnek a kousky čili papričky. Smažte 2 minuty na středním ohni. Přidejte nasekanou pak choi a kapustu. Vařte 2 minuty. Přidejte zeleninový vývar a zvyšte teplotu, pak přidejte plátky zázvoru. Nechte 5 minut vyluhovat na mírném ohni. Přidejte miso pastu, dobře promíchejte a přidejte nudle ramen. Podávejte ramen s vývarem a nasekaným koriandrem. Dobrou chuť!

https://www.tefal.com/recipe/Spicy-ramen-with-ginger-and-kale/r/1016801