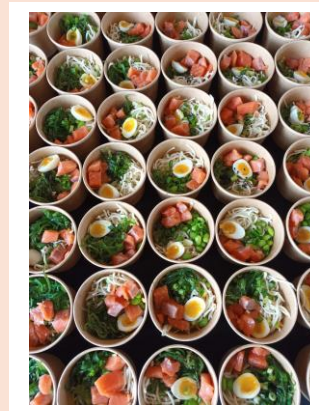


## Forelli-ramen kuuele

### Kogused ja koostisained

120 g porgand  
100 g porru  
100 g Wakame merevetikasalat  
80 g sojaoad  
30 g tšilli  
50 g ingver  
1 spl seesamiseemned  
3 spl tükeldatud roheline sibul  
150 g nuudlid  
250 g forell  
6 tk vutimuna



### Tee nõnda

Tükelda köögiviljad võimalikult peeneks ning aseta kõrgete äärtega kaussi koos kala ja keedetud vutimunadega. Kata kuuma ramenileemega. Oota mõni minut ja naudi.

### Ramen puljongi koostisained

Forelli-supikogu  
Hele misopasta  
Tšilli  
Sibul  
Porgand  
Sidrunihein  
Kalakaste  
Sojakaste  
Angerjakaste  
Ingver  
Küüslauk  
Kaffirlaimileht  
vesi

### Tee nõnda

1. Rösti ahjus köögiviljad ja pane kalasupi-koguga keema.
2. Kurna saadud puljong.
3. Maitsesta ülejäänud komponentidega meelepäraseks leemeks.