



Ramen z owocami morza

 2 porcje

 13 minut

Składniki

- 2 zupki z makaronem błyskawicznym
- 800 ml wody
- 400 g mieszanki owoców morza (krewetki, ośmiornica, małże, itp.)
- 200 g kimchi

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

Umieść 800 ml wody oraz 400 g owoców morza. Zamknij pokrywę kielicha.

3

Ugotuj.

4

Wyjmij owoce morza i odłóż na bok. Zachowaj zupę w kielichu.

5

Dodaj 200 g kimchi, 2 opakowania makaronu oraz przyprawy załączone do zuppek. Zamknij pokrywę kielicha.

6

Duś.

7

Dodaj owoce morza i całość wymieszaj szpatułką.

8

Gotowe do podania! Smacznego!