



Εύκολο plant-based ramen

Μερίδες: 2 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 45-55 λεπτά

Φυλάσσουμε τον ζωμό ramen χωρίς τα noodles, καλυμμένο στο ψυγείο για 2-3 μέρες.

Υλικά για τον ζωμό:

[½ συσκευασία αποξηραμένα μανιτάρια Λεντινούλα](#)

[1 συσκευασία baby πλευρώτους](#)

500 ml νερό, καυτό

3 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες

1 κ.γλ. φρέσκο τζίντζερ, τριμμένο

1 λευκό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο

1 κ.σ. πάστα κάρι, της επιλογής μας

1 κ.σ. καυτερό ή γλυκό μπούκοβο

1 λίτρο ζωμός λαχανικών, καυτός

2 κ.σ. σάλτσα σόγιας

200 γρ. τόφου, κομμένο σε κύβους

2 κ.σ. ξίδι

σησαμέλαιο ή ηλιέλαιο

Υλικά για το σερβίρισμα:

200γρ. noodles της επιλογής μας, βρασμένα

φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα

φρέσκο κόλιανδρο, ψιλοκομμένο

σουσάμι

Εκτέλεση:

- 1) Βάζουμε σε ένα μεγάλο μπολ τα [αποξηραμένα μανιτάρια Λεντινούλα](#) και το καυτό νερό και αφήνουμε για 10-15 λεπτά στην άκρη καλυμμένα με μία πετσέτα
- 2) Ρίχνουμε 2 κ.σ. σησαμέλαιο σε βαθιά κατσαρόλα και αφήνουμε να κάψει. Προσθέτουμε το σκόρδο, το τζίντζερ, το μπούκοβο, το λευκό κρεμμύδι και την πάστα κάρι και σοτάρουμε για 3 λεπτά.



- 3) Αφαιρούμε τα [μανιτάρια Λεντινούλα](#) από το μπολ, τα ψιλοκόβουμε και τα αφήνουμε στην άκρη.
- 4) Περιχύνουμε με τον ζωμό λαχανικών και το νερό από το μούλιασμα των [μανιταριών Λεντινούλα](#), τη σάλτσα σόγιας και αφήνουμε να σιγοβράσει σε χαμηλή φωτιά για 20 λεπτά.
- 5) Προσθέτουμε τα [μανιτάρια Λεντινούλα](#), τα [baby πλευρώτους](#) και το τόφου μέσα στην κατσαρόλα και μαγειρεύουμε για 10 λεπτά.
- 6) Κλείνουμε τη φωτιά και προσθέτουμε το ξύδι στο ζωμό.
- 7) Βράζουμε τα noodles σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας. Τα σουρώνουμε, τα κρυώνουμε και τα μοιράζουμε σε 2 μπολ. Προσθέτουμε ζωμό μαζί με τόφου και μανιτάρια και σερβίρουμε με φρέσκο κρεμμυδάκι, κόλιανδρο και σουσάμι.