KIKKOMAN

Ramen z szynką i marynowanym jajkiem

Czas ogółem **200 min** **80 min** Czas przygotowania **120 min** Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)
1.640 kJ / 387 kcal

Tłuszcz: **10 g** Białko: **23,8 g**
Węglowodany: **50 g**

SKŁADNIKI

4 porcj(e/i)

Na bazę do ramenu (ok. 6 porcji):

- **200 ml** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
- **3** suszone pomidory
- **4,5 kawałki** suszonych grzybów (np. borowiki albo shiitake)
- **1** ząbek czosnku
- **1** mały kawałek pora (ok. 3 cm)
- **1** mały kawałek imbiru (ok. 1 cm)
- **1 łyżka** bulionu mięsnego
- **4 łyżki** cukru
- **1 szczypta** świeżo zmielonego czarnego pieprzu

Na marynowane jajka:

- **2** jajka
- **2 łyżki** bulionu drobiowego
- **1,5 łyżka** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
- **1 łyżka** cukru

Na zupę ramen:

- **200 g** makaronu ramen
- **16 łyżki** bazy do ramenu
- **1,4 l** ulubionego gorącego bulionu (np. drobiowego, wołowego, warzywnego, rybnego)
- **1** dymka
- **120 g** ulubionej szynki (pokrojonej)
- **4 łyżki** pieczonej cebuli
- **8** małych kawałków

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Przygotuj bazę do ramenu. Zmieszaj sos sojowy, suszone pomidory i grzyby. Zostaw na noc.

Krok 2

Obierz i drobno posiekaj czosnek. Umyj pora i pokrój w krążki.

Krok 3

Obierz imbir, pokrój w plasterki. Zagotuj z czosnkiem, porem, bulionem mięsnym, cukrem, pieprzem i sosem sojowym.

Krok 4

Bazę do ramenu zdejmij z ognia i zostaw do ostygnięcia. Przelej przez drobne sito.

Krok 5

Przygotuj marynowane jajka. Ugotuj i obierz jajka. Zagotuj bulion drobiowy, sos sojowy i cukier. Przelej do woreczka do mrożenia razem z jajkami. Usuń nadmiar powietrza z woreczka i marynuj przez 1-2 godziny.

Krok 6

Ugotuj makaron ramen zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Wlej 3 ½-4 łyżki stołowe bazy do ramenu do czterech misek Donburi. Wlej 350 ml gorącego bulionu do każdej miski. Odcedź makaron

wodorostów nori
Świeżo zmielony biały pieprz

i dodaj do zupy.

Krok 7

Pokrój dymkę w krążki i umyj. Przekrój jajka na połowy. Do zupy dodaj szynkę, marynowane jajka i pieczoną cebulę. Udekoruj dymką i wodorostami nori. Oprósz pieprzem i podawaj.