

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.