

Shoyu ramen z kaczką w bogatym bulionie

Czas ogółem **60 min** 25 min Czas przygotowania **35 min** Czas gotowania

SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

Shoyu tare:

300 ml Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman

100 ml mirinu

60 ml sake (opcjonalnie)

20 g kombu (suszonych wodorostów)

20 g suszonych grzybów shiitake

10 g imbiru, pokrojonego w plasterki

10 g czosnku (2 ząbki), lekko zmiążdżonego

10 g brązowego cukru

Ramen i dodatki:

10 jajek, ugotowanych na miękko i przekrojonych na pół

400 g suszonego makaronu ramen

800 g piersi z kaczki ze skórą bulionu drobiowego

3 l oleju rzepakowego

200 g grzybów shiitake, pokrojonych w plasterki

400 g baby pak choi, pokrojonej na ćwiartki

150 g mini kukurydzy z puszki, przekrojonej na pół

30 ml Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman

Przybranie:

50 g dymki, pokrojonej w plasterki

2 arkusze nori, każdy

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Wlej do rondla Sos sojowy Kikkoman, mirin i sake. Dodaj kombu, suszone grzyby, imbir, czosnek i cukier. Podgrzewaj delikatnie przez około 10 minut, nie doprowadzając do wrzenia. Odstaw tare na około 20 minut, a następnie odcedź.

Krok 2

Zamarynuj połówki jajek w części shoyu tare.

Krok 3

Osobno ugotuj makaron ramen zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Natnij w kratkę skórę na piersi kaczki. Umieść kaczkę skórą do dołu na zimnej patelni i powoli wytapiaj tłuszcz na małym ogniu. Smaż skórą do dołu przez około 6 minut, a następnie odwróć i smaż przez kolejne 2 minuty. Włóż do piekarnika i piecz w temperaturze 160°C (grzanie góra/dół) przez 8–10 minut. Odstaw na chwilę, a następnie pokrój.

Krok 4

Rozgrzej olej rzepakowy na patelni i podsmaż grzyby shiitake, pak choi i kukurydżę przez 3–4 minuty, od czasu do czasu mieszając. Nałóż makaron ramen do misek. Dodaj 2–3 łyżki shoyu tare i Olej sezamowy Kikkoman. Zalej częścią gorącego bulionu. Dodaj warzywa, na wierzchu ułóż plastry kaczki i udekoruj marynowanym jajkiem. Podawaj z przybraniem z dymki i nori.

pokrojony na 10
kawałków