KIKKOMAN

Autentyczny japoński ramen z sosem sojowym

Czas ogółem **245 min** **5 min** Czas przygotowania **180 min** Czas marynowania **60 min** Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)
2.781 kJ / 665 kcal

Tłuszcz: **24,8 g** Białko: **28,6 g**
Węglowodany: **79,8 g**

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

2 łyżki	kukurydzy z puszki
100 g	kapusty
120 g	kiełków fasoli
30 g	smażonej cebuli
2	jajka marynowane w sosie sojowym (patrz: A)
70 g	duszonej wieprzowiny w plastrach (patrz: B)
200 g	makaronu ramen

Na zupę ramen:

60 ml	Skoncentrowana Baza do Zupy Makaronowej w Stylu Japońskim - Ramen Smak Shoyu (sos Sojowy) Kikkoman
540 ml	wody

A - jajka marynowane w sosie sojowym

2	jajka na twardo, obrane
3 łyżki	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
1,5 łyżka	Słodka przyprawa w stylu mirin Kikkoman (na bazie fermentowanego ryżu)
0,5 łyżki	cukru
2 łyżki	stołowe wody

B - marynowana wieprzowina

500 g	wieprzowiny
300 ml	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
200 ml	wody
50 ml	Słodka przyprawa w

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Przygotuj jajka marynowane w Sos sojowy Kikkoman. Zagotuj składniki (A) - oprócz jaj - i zdejmij z ognia. Zanurz obrane jajka na twardo i marynuj przez 3 godziny.

Krok 2

Przygotuj marynowaną wieprzowinę. Gotuj wieprzowinę przez 30 minut. Zmieszaj resztę składników (B). Umieść razem z ugotowaną wieprzowiną w szybkowarze i duś przez 20 minut.

Krok 3

Kapustę i kiełki fasoli gotuj przez 3-5 minut.

Krok 4

Makaron przygotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

Krok 5

Zagotuj ok. 540 ml wody i wymieszaj z 60 ml Baza do zupy ramen Kikkoman.

Krok 6

Zupę przelej do 2 misek. Makaron odcedź i dodaj do zupy.

Krok 7

	stylu mirin Kikkoman (na bazie fermentowanego ryżu)
20 ml	sake lub białego wina
20 g	cukru
1	ząbek czosnku
20 g	świeżego imbiru

Jajka przekrój na połowy. Pokrój wieprzowinę.

Krok 8

Do zupy dodaj jajka, pokrojoną wieprzowinę, kapustę, kiełki fasoli i kukurydzę. Posyp smażoną cebulką.