KIKKOMAN

Ramen med skinke og marinert egg

total tid **200 min.** **80 min.** tilberedningstid **120 min.** koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
1.640 kJ / 387 kcal

Fett: **10 g** Protein: **23,8 g**
Karbohydrater: **50 g**

INGREDIENSER

4 porsjoner

Til ramenkonsentratet (ca. 6 porsjoner):

2 dl	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
3	tørkede tomater
4,5 stykke	tørket sopp (f.eks steinsopp, sjampinjong, shiitakesopp)
1	fedd hvitløk
1	litt purre (ca. 3 cm)
1	litt ingefær (ca. 1 cm)
1 ss	kjøttbuljong
4 ss	sukker
1 klype	nykvernet svart pepper

Marinerte egg:

2	egg
2 ss	hønsekraft
1,5 ss	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
1 ss	sukker

Ramensuppen:

200 g	ramennudler/nudler etter eget ønske
16 ss	ramen-base
1,4 liter	varm kraft (f.eks. kylling, storfe, grønnsak, fisk)
1	vårløk
120 g	skinke etter eget ønske (i skiver)
4 ss	sprøstekt løk
8	små stykker noriblader
	Smak til med nykvernet hvit pepper

TILBEREDNING

Steg 1

Legg soyasaus, tørkede tomater og sopp i lake over natten for å lage ramen-basen.

Steg 2

Skrell hvitløk og hakk den i fine biter. Vask purre og skjær den i fine ringer.

Steg 3

Skrell ingefær, skjær i skiver, og kok opp med hvitløk, purre, kjøttbuljong, sukker, pepper og soyasausblanding.

Steg 4

Ta ramen-basen av komfyren, la basen avkjøles og hell gjennom en finmasket sil.

Steg 5

For de marinerte eggene koker du eggene etter eget ønske og fjerner skallet. Kok opp hønsekraft, soyasaus og sukker, ha det sammen med eggene i en frysepose, press ut luften og mariner i 1-2 timer.

Steg 6

Tilbered nudlene til ramensuppen etter anvisningen på pakken. Tilsett 3 ½ - 4 ss ramen-base og 3,5 dl varm kraft i fire skåler (gjerne Donburi skåler). Drypp nudlene godt av og legg

dem i suppen.

Steg 7

Skjær vårløk i fine ringer og vask godt. Del eggene i to. Ha skinken med de marinerte eggene og sprøstekt løk i suppen og pynt med vårløk og noriblader. Dryss over pepper etter eget ønske og server.