

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.