

Shoyu ramen med and i fyldig kraft

total tid **60 min.** 25 min. tilberedningstid 35 min. koketid

INGREDIENSER

10 porsjoner

Shoyu tare:

3 dl	<u>Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus</u>
1 dl	mirin
0,6 dl	sake (valgfritt)
20 g	kombu (tørket tang)
20 g	tørket shiitakesopp
10 g	ingefær, skivet
10 g	hvitløk (2 fedd), lett knust
10 g	brunt sukker

Ramen og topping:

10	egg, bløtkokt og delt i to
400 g	tørkede ramennudler
800 g	andebryst, med skinn
3 liter	kyllingkraft
1 dl	rapsolje
200 g	shiitakesopp, skivet
400 g	mini-pak choy, delt i fire
150 g	babymais, på boks, delt i to
0,3 dl	Kikkoman Sesamolje

Garnityr:

50 g	vårløk, snittet
2	noriark, hvert ark skåret i 10 biter

TILBEREDNING

Steg 1

Ha Kikkoman Soyasaus, mirin og sake oppi en kasserolle. Tilsett kombu, tørket sopp, ingefær, hvitløk og sukker. Varm forsiktig opp i ca. 10 minutter uten at det koker. Sett taren til side i ca. 20 minutter, og sil den deretter.

Steg 2

Mariner eggedelene i en del av shoyu tare.

Steg 3

Kok ramennudlene separat i henhold til pakkeanvisningene. Skjær flere snitt på kryss og tvers i skinnet på andebrystet. Legg anden med skinnsiden ned i en kald panne og la fettset langsomt smelte ut på lav varme. Stek på skinnsiden i ca. 6 minutter, snu deretter anden og stek i ytterligere 2 minutter. Sett den i ovnen og la den steke seg ferdig ved 160 °C i 8–10 minutter med over- og undervarme. La den hvile seg en liten stund, og skjær den deretter opp.

Steg 4

Varm opp rapsoljen i en panne og sauter shiitakesopp, pak choy og babymais i 3–4 minutter. Rør om iblant. Ha ramennudlene i skåler. Tilsett 2–3 ss shoyu tare og Kikkoman Sesamolje. Hell over en del av den varme kraften. Tilsett grønnsakene, anrett andeskivene på toppen, og avslutt med marinert egg. Server garnert med vårløk og nori.