KIKKOMAN

Ramen med skinka och marinerat ägg

Total tid **200 Min.** **80 Min.** Tid för förberedelse **120 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
1.640 kJ / 387 kcal

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

INGREDIENSER

4 Portioner

Till ramenkoncentratet (ca 6 portioner):

200 ml	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
3	torkade tomater
4,5 st	torkad svamp (t.ex. Karl Johan, champinjoner, shiitakesvampar)
1	vitlöksklyfta
1	liten bit färsk purjolök (ca 3 cm)
1	liten bit färsk ingefära (ca 1 cm)
1 msk	köttbuljongpulver
4 msk	strösocker
1 nypa	nymalen svartpeppar

Till de marinerade äggen:

2	ägg
2 msk	hönsbuljong
1,5 msk	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
1 msk	strösocker

Till ramensoppan:

200 g	ramennudlar
16 msk	ramenkoncentrat
1,4 liter	het favoritbuljong (t.ex. höns, ox, grönsaks, fisk)
1	salladslök
120 g	favoritskinka (skivad)
4 msk	rostad lök
8	små bitar noriark
	nymalen vit peppar

FÖRBEREDELSE

Steg 1

För ramenkoncentratet: Lägg in de torkade tomaterna och svamparna i sojasåsen och låt dra över natten.

Steg 2

Skala och finhacka vitlöken. Skölj och skär purjolöken i tunna ringar.

Steg 3

Skala och skiva ingefäran, låt koka upp tillsammans med vitlöken, purjolöken, köttbuljongpulvret, sockret, peppar och sojasåsblandningen (1).

Steg 4

Ta bort kastrullen med ramenkoncentratet från plattan, låt svalna och sila det fint.

Steg 5

För de marinerade äggen: Koka äggen efter eget tycke och skala dem. Koka upp hönsbuljongen, sojasåsen och sockret, lägg detta tillsammans med äggen i en fryspåse, tryck undan luften och marinera i 1-2 timmar.

Steg 6

För ramensoppan: Koka nudlarna enligt anvisningarna på förpackningen. Lägg vardera

3 ½-4 msk ramenkoncentrat i fyra donburi-skålar och häll över vardera 350 ml het buljong. Låt nudlarna rinna av väl och lägg dem i soppan.

Steg 7

Skär salladslökarna i tunna ringar och skölj dem. Halvera äggen. Lägg skinkan, de marinerade äggen och den rostade löken i soppan och garnera med salladslöksringarna och noriarkbitarna. Peppra efter tycke och servera.