

Shoyu ramen med anka i rik buljong

Total tid **60 Min.** 25 Min. Tid för förberedelse **35 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

För shoyutaran:

300 ml Kikkoman naturligt bryggd sojasås

100 ml mirin

60 ml sake (valfritt)

20 g kombu (torkat sjögräs)

20 g torkade shiitakesvampar

10 g ingefära, skivad

10 g vitlök (2 klyftor), lätt krossade

10 g farinsocker

För ramen och topping:

10 ägg, löskokta och halverade

400 g torkade ramennudlar

800 g ankbröst, med skinn

3 liter kycklingbuljong

100 ml rapsolja

200 g shiitakesvampar, skivade

400 g baby pak choy, delad i kvartar

150 g babymajs, konserverad, halverad

30 ml Kikkoman sesamolja

Till garnering:

50 g salladslök, skivad

2 noriblad, vardera skurna i bitar 10 stycken

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Lägg Kikkoman sojasås, mirin och sake i en kastrull. Tillsätt kombu, torkade svampar, ingefära, vitlök och socker. Värm försiktigt i cirka 10 minuter utan att koka upp. Ställ såsen åt sidan i cirka 20 minuter och sila sedan.

Steg 2

Marinera ägghalvorna i en del av såsen.

Steg 3

Koka ramennudlarna separat enligt anvisningarna på förpackningen. Skär skinnet på ankbrösten i ett korsmönster. Lägg ankan med skinnsidan nedåt i en kall panna och bryn fettets långsamt på låg värme. Stek på skinnsidan i cirka 6 minuter, vänd sedan och stek i ytterligare 2 minuter. Sätt in i ugnen och tillaga färdigt på 160 °C över-/undervärme i 8–10 minuter. Låt vila kort och skiva sedan.

Steg 4

Värm rapsoljan i en stekpanna och stek shiitakesvampar, pak choy och babymajs i 3–4 minuter och vänd då och då. Lägg ramennudlarna i skålar. Tillsätt 2–3 msk shoyutara och Kikkoman sesamolja. Häll över en del av den varma buljongen. Tillsätt grönsakerna, lägg ankskivorna ovanpå och avsluta med det marinerade ägget. Servera garnerat med salladslök och nori.