KIKKOMAN

Autentisk japansk sojasås-ramen

Total tid **245 Min.** **5 Min.** Tid för förberedelse **180 Min.** Tid för marinering **60 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
2.781 kJ / 665 kcal

Fett: **24,8 g** Protein: **28,6 g**
Kolhydrater: **79,8 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

2 msk	majs (konserverad)
100 g	vitkål
120 g	böngroddar
30 g	stekt lök
2	sojamarinerade ägg (se A)
70 g	stekt skivat fläsk (se B)
200 g	ramennudlar

Till ramensoppan

60 ml	Kikkoman Koncentrerad bas för Ramennudelsoppa - Shoyu (Sojasås) Smak
540 ml	vatten

A: Till sojamarinerade ägg

2	kokta ägg, skalade
3 msk	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
1,5 msk	Kikkoman söt Matlagningssås i Mirin-Stil
0,5 msk	socker
2 msk	vatten

B: Till marinerat fläsk

500 g	bit fläsk
300 ml	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
200 ml	vatten
50 ml	Kikkoman söt Matlagningssås i Mirin-Stil
20 ml	sake eller vitt vin
20 g	socker

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Till de marinerade äggen: låt ingredienserna till A koka upp (förutom äggen). Ta av från värmen och lägg sedan i de skalade kokta äggen och låt marinera i 3 timmar.

Steg 2

Till det marinerade fläsket: koka fläsket i 30 minuter. Blanda ihop de återstående ingredienserna till B. Lägg detta och det kokta fläsket i en tryckkokare och koka i 20 minuter.

Steg 3

Koka kålen och böngroddarna i 3-5 minuter.

Steg 4

Förbered nudlarna enligt anvisningarna på förpackningen.

Steg 5

Låt ca. 540 ml vatten koka upp i en kastrull, blanda med 60 ml Kikkoman Ramen Soup Base.

Steg 6

Dela soppan i 2 skålar. Häll av nudlarna väl och lägg i soppan.

Steg 7

1	vitlöksklyfta
20 g	färsk ingefära

Halvera ägg och skiva det kokta fläsket.

Steg 8

Lägg ägg, skivat fläsk, kål, böngroddar och majs i soppan. Strö över stekt lök.