

Klassisk fukuoka-ramen

Total tid **20 Min.** 20 Min. Tid för förberedelse

Näringsinnehåll (per portion):
2.410 kJ / 576 kcal

Fett: **10 g** Protein: **19 g**
Kolhydrater: **89 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

300 g	ramennudlar
80 g	bladspenat
2	ägg
180 g	bambusskott (konserv)
2	salladslökar
4 g	nori sjögräsark
20 g	färsk ingefära
2 tsk	sesamfrön
100 g	färdigstekt fläskstek
100 g	kokt kycklingbröst
60 ml	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
18 ml	fisksås, asiatisk
1 liter	dashibuljong (alternativt fiskbuljong) peppar

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Koka nudlarna al dente och spola hastigt av dem i kallt vatten. Förväll spenaten i 1 sekund och spola hastigt i isvatten. Stick ett litet hål i äggen med pickaren, lägg i kokande vatten och koka dem mjuka som vax i 6 minuter. Häll av vattnet och spola av äggen i kallt vatten.

Steg 2

Häll av vätskan från bambusskotten. Tunnskiva salladslökarna och sjögräset. Skala och skär ingefäran i 4 tunna skivor (1 per tallrik). Lättrosta sesamfröna guldgula i en stekpanna under omrörning. Skiva fläsksteken och kycklingbröset.

Steg 3

Häll vardera 1 tesked Kikkoman Naturligt bryggd sojasås och 1 tesked fisksås i förvärmade soppskålar. Fördela de förberedda ingredienserna i skålarna och häll över den kokande heta buljongen. Till sist, skala och halvera äggen och lägg vardera 1 ägghalva ovanpå. Peppra eventuellt efter tycke.