KIKKOMAN

Рамен с ветчиной и маринованными яйцами

Общее время **200 мин** **80 мин** Время подготовки **120 мин** Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):
1 640 кДж / 387 ккал

Жиры: **10 г** Белки: **23,8 г**
Углеводы: **50 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 порции

Для концентрата рамен (примерно на 6 приемов пищи):

200 мл	соевого соуса натурального брожения Kikkoman
3	вяленых томатов
4,5 кусочка / шт.	сушеных грибов (например, белых грибов, шиитаке)
1	зубчик чеснока
1	небольшой порей (около 3 см)
1	небольшой кусочек имбиря (около 1 см)
1 ст. л.	мясного бульонного порошка
4 ст. л.	сахара
1 щепотка	свежемолотого черного перца

Для приготовления маринованных яиц:

2	яйца
2 ст. л.	куриного бульона
1,5 ст. л.	соевого соуса натурального брожения Kikkoman
1 ст. л.	сахара

Для супа рамен:

200 г	лапши рамен
16 ст. л.	концентрата рамен
1,4 л	любого горячего бульона (например, куриного, говяжьего,

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Для приготовления концентрата рамен смешать соевый соус, вяленые томаты и грибы и оставить настаиваться на ночь.

Шаг 2

Почистить чеснок и мелко измельчить. Порей очистить, помыть и нарезать тонкими кольцами.

Шаг 3

Имбирь почистить, нарезать кружками, довести до кипения вместе с чесноком, пореем, бульонным порошком, сахаром, перцем и настоем с соевым соусом (1).

Шаг 4

Снять концентрат рамен с огня, дать охладиться и процедить через сито.

Шаг 5

Для приготовления маринованных яиц отварить яйца до желаемой консистенции. Куриный бульон, соевый соус и сахар довести до кипения, поместить вместе с яйцами в пакет для заморозки, выпустить воздух, закрыть пакет и оставить мариноваться на 1-2 часа.

Шаг 6

Для приготовления супа рамен отварить лапшу с

	овощного, рыбного)
1	стебель лука-батуна
120 г	ветчины (нарезанной кружками)
4 ст. л.	хрустящего жареного лука
8	маленьких листов нори
	свежемолотый белый перец

соблюдением указаний на упаковке. Влить в четыре миски Донбури по 3 ½-4 ст. л. концентрата рамен и залить по 350 мл горячего бульона. Из лапши дать стечь жидкости и положить лапшу в суп.

Шаг 7

Нарезать лук-батун тонкими кольцами и помыть. Яйца разрезать пополам. Ветчину с маринованными яйцами и хрустящим жареным луком положить в суп и гарнировать луком-батуном и листьями нори. По желанию, посыпать перцем и подать на стол блюдо.