

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** сушеных грибов
/ шт. (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

1
120 г
4 ст. л.
8

овощного, рыбного)
стебель лука-батуна
ветчины (нарезанной
кружками)
хрустящего жареного
лука
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.