KIKKOMAN

Соевый рамен с уткой

Общее время **60 мин** **25 мин** Время подготовки **35 мин** Время приготовления

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Для соевого соуса-тарэ:

- **300 мл** соевого соуса натурального брожения Kikkoman
- **100 мл** мирина
- **60 мл** саке (по желанию)
- **20 г** комбу (сушеные водоросли)
- **20 г** сушеных грибов шиитаке
- **10 г** имбиря, нарезанного кружочками
- **10 г** чеснока (2 зубчика), слегка раздавленного
- **10 г** коричневого сахара

Для рамена и топпингов:

- **10** яиц, сваренных всмятку и разрезанных пополам
- **400 г** сухой лапши Рамен
- **800 г** утиной грудки с кожей
- **3 л** куриного бульона
- **100 мл** рапсового масла
- **200 г** грибов шиитаке, нарезанных ломтиками
- **400 г** молодой капусты пак-чой, разрезанной на четвертинки
- **150 г** мини-кукурузы из банки, разрезанной пополам
- **30 мл** масла Kikkoman из поджаренного кунжута

Для украшения:

- **50 г** зеленого лука, нарезанного

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

В кастрюлю налейте соевый соус Kikkoman, мирин и саке. Добавьте комбу, сушеные грибы, имбирь, чеснок и сахар. Нагревайте на медленном огне около 10 минут, не допуская закипания. Оставьте получившийся соус-тарэ на 20 минут, затем процедите.

Шаг 2

Замаринуйте половинки яиц в части соевого соуса-тарэ.

Шаг 3

Отдельно приготовьте лапшу по инструкции на упаковке. Надрежьте кожу утиных грудок крест-накрест. Положите утку кожей вниз на холодную сковороду и медленно вытопите жир на слабом огне. Жарьте со стороны кожи около 6 минут, затем переверните и жарьте еще 2 минуты. Переложите в духовку и допекайте при температуре 160°C 8–10 минут. Дайте немного остыть, затем нарежьте.

Шаг 4

Нагрейте рапсовое масло в сковороде и обжарьте грибы шиитаке, пак чой и мини-кукурузу 3–4 минуты, периодически помешивая. Выложите лапшу в суповые тарелки. Добавьте 2–3 ст. л. соуса-тарэ и кунжутное масло Kikkoman. Залейте порцией горячего бульона. Добавьте овощи, выложите сверху ломтики утки и завершите маринованным яйцом. Подавайте, украсив зеленым луком и нори.

2	листа нори, каждый разрезанный на 10 частей