

# 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 шиитакэ

**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 шиитакэ, 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 шиитакэ, 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