

# Et suyunda ördekli shoyu ramen

toplam süre **60 dak.** 25 dak. hazırlık süresi **35 dak.** pişme süresi

## MALZEMELER

10 porsiyon

### Shoyu tare için:

<b>300 ml</b>	<u>Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu</u>
<b>100 ml</b>	mirin
<b>60 ml</b>	sake (isteğe bağlı)
<b>20 gr</b>	kombu (kurutulmuş yosun)
<b>20 gr</b>	kurutulmuş shiitake mantarı
<b>10 gr</b>	zencefil (dilimlenmiş)
<b>10 gr</b>	sarımsak (2 diş, hafifçe ezilmiş)
<b>10 gr</b>	esmer şeker

### Ramen ve garnitürler için:

<b>10</b>	adet yumurta (az pişmiş, ikiye bölünmüş)
<b>400 gr</b>	kuru ramen noodle
<b>800 gr</b>	derili ördek göğsü
<b>3 litre</b>	tavuk suyu
<b>100 ml</b>	kanola yağı
<b>200 gr</b>	dilimlenmiş shiitake mantarı
<b>400 gr</b>	bebek pak choi (dörde bölünmüş)
<b>150 gr</b>	bebek mısır (konserve, ikiye bölünmüş)
<b>30 ml</b>	Kikkoman Sesame Oil
<b>Servis için:</b>	
<b>50 gr</b>	doğranmış taze soğan
<b>2</b>	yaprak nori (her biri 10 parçaya bölünmüş)

## HAZIRLANIŞ

### Adım 1

Kikkoman Naturally Brewed Soy Sauce, mirin ve sake'yi bir tencereye alın. Kombu, kurutulmuş mantar, zencefil, sarımsak ve şekeri ekleyin. Kaynatmadan, yaklaşık 10 dakika kısık ateşte ısıtın. Tare'yi ocaktan alın, yaklaşık 20 dakika dinlendirin ve süzün.

### Adım 2

Yumurta yarımalarını shoyu tare'nin bir kısmında marine edin.

### Adım 3

Ramen noodle'ı paketindeki talimatlara göre ayrı bir tencerede pişirin. Ördek göğüslerinin derisini çapraz şekilde çizin. Soğuk bir tavaya derisi aşağı gelecek şekilde koyun ve kısık ateşte yağı salana kadar pişirin. Deri tarafını yaklaşık 6 dakika pişirin, çevirip 2 dakika daha pişirin. Ardından 160 °C alt-üst ayarda fırında 8-10 dakika tamamlayın. Kısa süre dinlendirin ve dilimleyin.

### Adım 4

Kanola yağını tavada ısıtın. Shiitake mantarı, pak choi ve bebek mısırı 3-4 dakika soteleyin. Ramen noodle'ı kaselere paylaşın. Üzerine 2-3 yemek kaşığı shoyu tare ve Kikkoman Sesame Oil ekleyin. Sıcak tavuk suyunu dökün. Sebzeleri ve ördek dilimlerini ekleyin, marine edilmiş yumurta ile tamamlayın. Taze soğan ve nori ile servis edin.