

Marine Edilmiş Yumurta ve Jambonlu Ramen

toplam süre **200 dak.** 80 dak. hazırlık süresi 120 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.640 kJ / 387 kcal

Yağ: **10 gr** Protein: **23,8 gr**
Karbonhidrat: **50 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

Ramen konsantresi için (yakl. 6 porsiyon):

- 200 ml** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
- 3** kuru domates
- 4,5 parça / tane** kurutulmuş mantar (örn. Porcini mantarı, normal mantar, shiitake mantarı)
- 1** diş sarımsak
- 1** küçük pırasa parçası (yakl. 3 cm)
- 1** küçük zencefil parçası (yakl. 1 cm)
- 1 yemek kaşığı** hazır et suyu
- 4 yemek kaşığı** şeker
- 1 tutam** taze çekilmiş karabiber

Marine edilmiş yumurtalar için:

- 2** yumurta
- 2 yemek kaşığı** tavuk suyu
- 1,5 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
- 1 yemek kaşığı** şeker

Ramen çorbası için:

- 200 gr** ramen makarnası (noodle)
- 16 yemek kaşığı** ramen konsantresi
- 1,4 litre** sıcak favori et suyu (örn. tavuk, dana, sebze, balık)

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Ramen konsantresi için soya sosu, kuru domates ve mantar karıştırılıp bir gece bekletilir.

Adım 2

Sarımsak soyulur ve ince doğranır. Pırasa yıkanır ve ince halkalar halinde doğranır.

Adım 3

Zencefil soyulur ve dilimlenir, sarımsak, pırasa, hazır et suyu, şeker, biber ve soya sosu karışımı (1) ile birlikte kaynatılır.

Adım 4

Ramen konsantresi ocaktan alınır, soğumaya bırakılır ve ince bir süzgeçten geçirilir.

Adım 5

Marine edilmiş yumurtalar için, yumurtalar isteğe göre pişirilir ve soyulur. Tavuk suyu, soya sosu ve şeker kaynatılır, yumurtalar ile birlikte dondurucu poşetine alınır, havası çıkartılır ve 1-2 saat marine edilir.

Adım 6

Ramen çorbası için makarna paket talimatlarına göre pişirilir. Dört Donburi kasesine 3½-4 yemek kaşığı ramen konsantresi koyulur ve her birinin üzerine 350 ml sıcak et suyu dökülür. Makarna

1
120 gr
4 yemek
kaşığı
8

yeşil soğan
favori jambon
(dilimlenmiş)
kavrulmuş soğan
küçük nori yaprak
parçaları
Taze çekilmiş beyaz biber

iyice süzülür ve çorbaya eklenir.

Adım 7

Taze soğan ince halkalara doğranır ve yıkanır.
Yumurtalar ikiye bölünür. Jambon, marine edilmiş
yumurta ve kızarmış soğan ile çorbaya eklenir ve
taze soğan ve nori yapraklarıyla süslenir. İsteğe
göre toz biber serpiştirilir ve servis yapılır.