KIKKOMAN

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. Porçini 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	yeşil soğan
120 gr	favori jambon (dilimlenmiş)
4 yemek kaşığı	kavrulmuş soğan
8	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.