KIKKOMAN

Ramen med skinke og marineret æg

Samlet tid **200 min.** **80 min.** Arbejdstid **120 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
1.640 kJ / 387 kcal

Fedt: **10 g** Protein: **23,8 g**
Kulhydrater: **50 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

Koncentreret ramensuppe (ca. 6 portioner):

200 ml	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
3	tørrede tomater
4,5 stk.	tørrede svampe (fx karljohansvampe, champignoner, shiitakesvampe)
1	fed hvidløg
1	lille stykke porre (ca. 3 cm)
1	lille stykke ingefær (ca. 1 cm)
1 spsk.	kødbouillon (instant-pulver)
4 spsk.	sukker
1 nip	friskkværnet sort peber

Marinerede æg:

2	æg
2 spsk.	hønsebouillon
1,5 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
1 spsk.	sukker

Ramensuppe:

200 g	ramen-nudler
16 spsk.	koncentreret ramensuppe
1,4 liter	kogende varm bouillon (fx hønse-, okse-, grøntsags- eller fiskebouillon)
1	forårsløg

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Koncentreret ramensuppe: Læg de tørrede tomater og svampe i blød i sojasaucen natten over.

Step 2

Pil hvidløget, og hak det fint. Skyl porren, og snit den i tynde ringe.

Step 3

Skræl ingefæren, og skær den i skiver. Bland sojasauceblandingen (1), hvidløg, porre, ingefær, kødbouillonpulver, sukker og peber sammen, og lad blandingen koge op.

Step 4

Tag den koncentrerede ramensuppe af blusset, lad den køle af, og sigt suppen gennem en fin si.

Step 5

Marinerede æg: Kog æggene efter smag og behag, og pil dem. Bland hønsebouillon, sojasauce og sukker sammen i en gryde. Lad blandingen koge op, og hæld den over æggene i en frysepose. Tryk luften ud af posen, og lad æggene marinere i 1-2 timer.

Step 6

Ramensuppe: Kog ramen-nudlerne efter anvisningen på pakken. Anret suppen i fire Donburi-

120 g	skinke efter smag (i skiver)
4 spsk.	ristede løg
8	små stykker noriplade
	Friskkværnet hvid peber

skåle: Kom 3½-4 spsk. koncentreret ramensuppe og 350 ml kogende varm bouillon i hver skål. Lad ramen-nudlerne dryppe godt af, og fordel dem i de fire suppeskåle.

Step 7

Skyl forårsløget, og snit det i fine ringe. Skær æggene i halve. Fordel skinken, de marinerede æg og de ristede løg på de fire portioner, og pynt med fintsnittede forårsløg og noripladestykker. Drys efter ønske med peber inden servering.