

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

FREM GANGSMÅDE

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.