

Shoyu ramen med andekød i en fyldig bouillon

Samlet tid **60 min.** 25 min. Arbejdstid **35 min.** Tilberedningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Shoyu-blanding:

300 ml	<u>Kikkoman naturligt brygget sojasauce</u>
100 ml	mirin
60 ml	sake (valgfrit)
20 g	kombu (tørret tang)
20 g	tørrede shiitake-svampe
10 g	ingefær, i skiver
10 g	hvidløg (2 fed), let knust
10 g	brun farin

Ramen og toppings:

10	æg, blødkogte og i halve
400 g	ramennudler
800 g	andebryst med skind
3 liter	hønsbouillon
100 ml	rapsolie
200 g	shiitake-svampe, i skiver
400 g	baby pak choi, i kvarte
150 g	babymajs, på dåse, halveret
30 ml	Kikkoman Sesame Oil
Pynt:	
50 g	forårsløg, i skiver
2	ark noritang, hver skåret i 10 stykker

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Hæld Kikkoman sojasauce, mirin og sake i en gryde. Tilsæt kombu, tørrede svampe, ingefær, hvidløg og farin. Opvarm det hele ved lav varme i 10 minutter, uden at det bringes i kog. Sæt den færdige shoyu-blanding til side i 20 minutter, og sigt derefter blandingen.

Step 2

Mariner de halve æg i noget af shoyu-blanding.

Step 3

Kog ramennudlerne i henhold til pakkens anvisninger. Rids skindet på andebrysterne på kryds og tværs. Læg andebrystet på en kold pande med skindet nedad, og smelt langsomt fedtet ved lav varme. Steg andebrystet på skindsiden i ca. 6 minutter, vend det derefter, og steg i yderligere 2 minutter. Flyt andebrystet til en ovn, og tilbered kødet færdig ved 160 °C over- og undervarme i 8-10 minutter. Lad kødet hvile, og skær det derefter i skiver.

Step 4

Opvarm rapsolie i en pande og steg shiitake-svampene, pak choi og babymajs i 3-4 minutter. Sørg for at vende blandingen med jævne mellemrum. Anret ramennudlerne i skåle. Tilsæt 2-3 spsk. shoyu-blanding og Kikkoman sesamolie. Hæld en portion af den varme bouillon over. Tilsæt grøntsagerne, anret skiverne af andebryst ovenpå, og rund retten af med et marineret æg. Pynt med forårsløg og noritang inden servering.

