KIKKOMAN

Klassiske Fukuoka ramen

Samlet tid **20 min.** **20 min.** Arbejdstid

Næringsindhold:
2.410 kJ / 576 kcal

Fedt: **10 g** Protein: **19 g**
Kulhydrater: **89 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

300 g	ramen-nudler
80 g	hel spinat
2	æg
180 g	bambusskud (fra dåse)
2	forårsløg
4 g	nori-tangplader
20 g	ingefær
2 tsk.	sesamfrø
100 g	færdig tilberedt svinesteg
100 g	færdig tilberedt kyllingebryst
60 ml	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
18 ml	fiskesauce
1 liter	dashibouillon (eller klar bouillon)
	peber

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Kog nudlerne al dente, og brus dem over med koldt vand. Kog spinaten i 1 sekund, og køl den straks af i iskoldt vand. Prik æggene, og kog dem 6 minutter i kogende vand, til de er smilende. Hæld kogevandet fra, og køl æggene af i koldt vand.

Step 2

Hæld vandet fra bambusskuddene. Snit forårsløgene og tangpladerne i tynde skiver. Skræl ingefæren, og skær den i 4 tynde skiver (en til hver tallerken) Rist sesamfrøene gyldne på en pande under omrøring. Skær svinestegen og kyllingebrystet i skiver.

Step 3

Varm 4 suppeskåle op, og kom 1 spsk. Kikkoman naturligt brygget sojasauce og 1 tsk. fiskesauce i hver af de forvarmede skåle. Fordel fyldet i skålene, og fyld op med kogende varm bouillon. Pil æggene, skær dem i halve, og server et halvt æg til hver portion. Krydr evt. med peber.