KIKKOMAN

Eredeti szójaszószos ramen

Teljes idő **245 perc.** **5 perc.** előkészítési idő **180 perc.** pácolási idő **60 perc.** főzési idő

Tápértékek (adagonként):
2.781 kJ / 665 kcal

Zsír: **24,80 g** Fehérje: **28,60 g**
Szénhidrát: **79,80 g**

HOZZÁVALÓK

2 Adagok

2 ek.	csemegekukorica
100 g	káposzta
120 g	csírázott bab
30 g	pirított hagyma
2	szójaszószban pácolt tojás (A)
70 g	sült sertéshús, szeletelve (B)
200 g	ramen tészta
A ramen-leveshez:	
60 ml	Kikkoman Ramen levesalap
540 ml	víz
A – Pácolt tojás:	
2	főtt tojás
3 ek.	Kikkoman Természetesen érlelt szójaszósz
1,5 ek.	Kikkoman Mirin stílusú édes fűszerszósz
0,5 ek.	cukor
2 ek.	víz
B – Pácolt sertéshús:	
500 g	sertéshús
300 ml	Kikkoman Természetesen érlelt szójaszósz
200 ml	víz
50 ml	Kikkoman Mirin stílusú édes fűszerszósz
20 ml	szaké vagy fehérbor
20 g	cukor
1	gerezd fokhagyma

ELKÉSZÍTÉS

Lépések 1

A pácolt tojásokhoz az A hozzávalókat (a tojás kivételével) felforraljuk, majd lehúzzuk a tűzről. Beletesszük a meghámozott tojásokat, és 3 órán át pácoljuk.

Lépések 2

A pácolt húshoz a sertéshúst 30 percig főzzük. A többi B hozzávalót összekeverjük, majd a húst és a pácot kuktában 20 percig főzzük.

Lépések 3

A káposztát és a babcsírát 3–5 percig főzzük.

Lépések 4

A tésztát a csomagolás szerint elkészítjük.

Lépések 5

A vizet felforraljuk, majd összekeverjük a ramen alaplével.

Lépések 6

A levest két tálba osztjuk, hozzáadjuk a leszűrt tésztát.

Lépések 7

A tojásokat félbevágjuk, a húst felszeleteljük.

20 g	friss gyömbér

Lépések 8

A leves tetejére rendezzük a tojásokat, a húst, a zöldségeket és a kukoricát, majd megszórjuk pirított hagymával.