KIKKOMAN

Ramen-keitto ylikypsällä kinkulla ja marinoiduilla

kokonaisaika **200 min** **80 min** esivalmistelut **120 min** valmistus

Ravintosisältö (per annos):
1.640 kJ / 387 kcal

Rasva: **10 g** Proteiini: **23,8 g**
Hiilihydraatit: **50 g**

AINEKSET

4 annosta

Ramen-liemipohja (n. 6 annosta):

200 ml	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
3	kuivattua tomaattia
4,5 pala	kuivattuja sieniä (esim. tatteja, herkkusieniä tai siitakesieniä)
1	valkosipulinkynsi
1	pieni pala purjoa (n. 3 cm)
1	pieni pala inkivääriä (n. 1 cm)
1 rkl	lihaliemijauhetta
4 rkl	sokeria
1 hyppyselli	ripaus vastajauhettua
nen	mustapippuria

Marinoidut kananmunat:

2	kananmunaa
2 rkl	kanalientä
1,5 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
1 rkl	sokeria

For the ramen soup:

200 g	Ramen-keitto:
16 rkl	ramen-liemipohjaa
1,4 l	kuumaa kana-, liha-, kasvis- tai kalalientä
1	kevätsipuli
120 g	ylikypsää kinkkua siivuina
4 rkl	paahdettua sipulirouhetta
8	suikaletta nori-merilevää
	vastajauhettua valkopippuria

VALMISTUS

Vaihe 1

Valmista ensin ramen-liemipohja: Sekoita soijakastike, kuivatut tomaatit ja sienet keskenään ja anna marinoitua yön yli.

Vaihe 2

Kuori ja hienonna valkosipuli. Pese purjo ja leikkaa se ohuiksi renkaiksi.

Vaihe 3

Kuori inkivääri ja leikkaa se siivuiksi. Kiehauta inkivääri, valkosipuli, lihaliemijauhe, sokeri, pippuri ja yön yli marinoitu soijakastikeseos kattilassa.

Vaihe 4

Nosta kattila pois liedeltä, anna liemen jäähtyä ja kaada liemi tiheän siivilän läpi.

Vaihe 5

Valmista seuraavaksi marinoidut kananmunat: Keitä kananmunat ja kuori ne. Kaada kanaliemi ja soijakastike kattilaan, lisää joukkoon sokeri ja kiehauta. Laita kananmunat pakastepussiin ja kaada joukkoon soijakastikemarinadi. Purista ylimääräinen ilma pois ja anna marinoitua 1–2 tuntia.

Vaihe 6

Keitä ramen-nuudelit pakkauksen ohjeen mukaan.

Annostele jokaiseen kulhoon 3,5–4 rkl ramen-liemipohjaa ja 350 ml kuumaa lientä. Valuta nuudelit hyvin ja annostele ne kulhoihin.

Vaihe 7

Leikkaa kevätsipuli ohuiksi renkaiksi. Huuhdo renkaat kylmällä vedellä siivilässä. Halkaise kananmunat. Annostele kulhoihin kinkkusiivut, marinoidut kananmunat ja paahdettu sipulirouhe. Koristele kevätsipulirenkailla ja norisuikaleilla. Rouhi halutessasi annoksen päälle mustapippuria ennen tarjoilua.