

Shoyu ramen ankalla

kokonaisaika **60 min** 25 min esivalmistelut **35 min** valmistus

AINEKSET

10 annosta

Shoyu tare:

300 ml	<u>Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike</u>
100 ml	mirin-riisiviiniä
60 ml	sakea (valinnainen)
20 g	kombua (kuivattua merilevää)
20 g	kuivattuja siitakkeita
10 g	inkivääriä viipaleina
10 g	valkosipulia (2 kynttä) kevyesti murskattuna
10 g	fariinisokeria

Ramen ja päälliset:

10	pehmeäksi keitettyä kananmunaa puolitettuina
400 g	ramen-nuudeleita
800 g	ankanrintaa nahan kera
3 l	kanalientä
100 ml	rypsiöljyä
200 g	siitakkeita viipaloituina
400 g	baby-paksoita neljän osaan paloiteltuina
150 g	minimaissia tölkissä, halkaistuina
30 ml	Kikkoman Sesame Oil

Koristeluun:

50 g	kevätsipulia siivuina
2	nori-merileväärkkiä, kukin leikattuna 10 osaan

VALMISTUS

Vaihe 1

Kaada Kikkoman soijakastike, mirin ja sake kattilaan. Lisää kombu, kuivatut sienet, inkivääri, valkosipuli ja sokeri. Kuumenna varovasti n. 10 minuuttia, mutta älä päästä seosta kiehumaan. Jätä tare-seos tekeytymään n. 20 minuutiksi ja siivilöi.

Vaihe 2

Marinoi kananmunapuoliskot osassa shoyu tarea.

Vaihe 3

Keitä ramen-nuudelit pakkauksen ohjeen mukaan. Tee ankanrintan nahkaan ristiviiltoja. Laita se nahkapuoli alaspäin kylmälle pannulle ja sulata rasva hitaasti matalalla lämmöllä. Paista nahkapuolta n. 6 minuuttia, käännä ankanrinta ja jatka paistamista vielä 2 minuuttia. Siirrä uuniin ja kypsennä 160 asteessa (tasalämpö) 8–10 minuuttia. Anna vetäytyä hetki ja viipaloi.

Vaihe 4

Kuumenna rypsiöljy pannulla ja kuullota siitakkeita, paksoita ja maissia 3–4 minuuttia välillä sekoittaen. Annostelee ramen-nuudelit kulhoihin. Lisää 2–3 rkl shoyu tarea, Kikkoman seesamiöljy sekä kuuma kanaliemi. Lisää kasvikset ja asettelee viipaloitu ankanrinta ja marinoitu kananmuna niiden päälle. Koristele annokset kevätsipulilla ja norilla.