KIKKOMAN

Aito japanilainen soija-ramen

kokonaisaika **245 min** **5 min** esivalmistelut **180 min** marinointi **60 min** valmistus

Ravintosisältö (per annos):
2.781 kJ / 665 kcal

Rasva: **24,8 g** Proteiini: **28,6 g**
Hiilihydraatit: **79,8 g**

AINEKSET

2 annosta

2 rkl	maissia (purkkimaissi)
100 g	kaalia
120 g	pavunituja
30 g	paahdettua sipulirouhetta
2	kpl soijassa marinoitua kananmunaa (ks. A)
70 g	paistettua sianlihaa viipaleina (ks. B)
200 g	ramen-nuudeleita

Ramen-liemeen:

60 ml	Kikkoman Ramen Nuudeli keittopohjatiiviste - Shoyun (Soijakastike) Makuinen
540 ml	vettä

A: Soijassa marinoidut kananmunat

2	keitettyä ja kuorittua kananmunaa
3 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
1,5 rkl	Kikkoman Mirin-tyylinen makea ruuanvalmistuskastike
0,5 rkl	sokeria
2 rkl	vettä

B: Paistettu sianliha

500 g	sianlihaa
300 ml	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
200 ml	vettä
50 ml	Kikkoman Mirin-tyylinen makea

VALMISTUS

Vaihe 1

Marinoidut kananmunat (A): kiehauta kaikki muut ainekset kohdasta A paitsi kananmunat. Siirrä kattila pois levyltä. Upota keitetyt ja kuoritut kananmunat liemeen ja anna marinoitua 3 tuntia.

Vaihe 2

Paistettu porsaanliha (B): paista porsaanlihaa 30 minuuttia. Sekoita keskenään muut ainekset kohdasta B. Laita seos porsaanlihan kanssa painekattilaan ja kypsennä 20 minuuttia.

Vaihe 3

Keitä kaalia ja pavunituja vedessä 3-5 minuuttia.

Vaihe 4

Valmista nuudelit pakkauksen ohjeen mukaan.

Vaihe 5

Kiehauta kattilassa n. 540 ml vettä ja sekoita joukkoon 60 ml Kikkomanin Ramen-liemipohjaa.

Vaihe 6

Annostele keitto kahteen kulhoon. Valuta nuudelit hyvin ja lisää ne keittoon.

Vaihe 7

Halkaise kananmunat kahtia ja viipaloi kypsennetty

	ruuanvalmistuskastike
20 ml	sakea tai valkoviiniä
20 g	sokeria
1	valkosipulinkynsi
20 g	tuoretta inkivääriä

porsaanliha.

Vaihe 8

Lisää keittoon kananmunat, viipaloitu porsaanliha, kaali, pavunidut ja maissi. Ripottele päälle paahdettua sipulirouhetta.