

Perinteinen Fukuoka Ramen

kokonaisaika **20 min** 20 min esivalmistelut

Ravintosisältö (per annos):
2.410 kJ / 576 kcal

Rasva: **10 g** Proteiini: **19 g**
Hiilihydraatit: **89 g**

AINEKSET

4 annosta

300 g	ramen nuudeleita
80 g	pinaatin lehtiä
2	kananmunaa
180 g	bambuversoja (purkitettu)
2	kevätsipulia
4 g	nori levyä
20 g	tuoretta inkivääriä
2 tl	seesaminsiemeniä
100 g	paistettua possua
100 g	paistettua kananrintaa
60 ml	<u>Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike</u>
18 ml	kalakastiketta
1 l	dashi-lientä (tai kirkasta lihalientä) pippuria (mausteeksi annoksen päälle)

VALMISTUS

Vaihe 1

Keitä nuudeleita kunnes kypsyys on al dente. Huuhtelee kylmällä vedellä. Ryöppää pinaatti sekunnin ajan kiehuvasa vedessä, valuta ja upota kylmään veteen. Valuta jäähdytetyt pinaatit. Pistä munien kuori rikki. Aseta munat kiehuvaan veteen ja keitä 6 minuuttia. Kaada vesi pois ja huuhtelee munat kylmällä vedellä.

Vaihe 2

Valuta bambu versot. Leikkaa kevätsipuli ja nori ohuiksi nauhoiksi. Kuori inkivääri ja leikkaa ohueksi viipaleiksi. Paahda seesaminsiemenet kullanuskeiksi pannulla. Leikkaa possunliha ja kana viipaleiksi.

Vaihe 3

Laita 1 rkl Kikkoman soijakastiketta ja 1 tl kalakastiketta jokaiseen lämmitettyyn keittoastiaan. Annostele nuudeleiden päälle kaikki valmistellut keittoaineet. Kaada kuuma liemi annoksen päälle. Kuori ja puolita munat ja lisää munan puolikas jokaiseen annokseen. Ripottele kevät sipuli ja seesaminsiemenet päälle.