

Shoyu ramen s kachním masem v bohatém vývaru

Celkový čas vaření **60 min.** 25 min. Doba přípravy **35 min.** Doba vaření

INGREDIENCE

10 Porce

Na shoyu tare:

300 ml	<u>Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná</u>
100 ml	mirinu
60 ml	saké (volitelné)
20 g	kombu (sušená mořská řasa)
20 g	sušených hub shiitake
10 g	zázvoru, nakrájeného na plátky
10 g	česneku (2 stroužky), lehce rozdrčeného
10 g	třtinového cukru

Na ramen a přílohy:

10	vajec, uvařených naměkko a rozpůlených
400 g	sušených ramen nudlí
800 g	kachních prsou s kůží
3 l	kuřecího vývaru
100 ml	řepkového oleje
200 g	hub shiitake, nakrájených na plátky
400 g	baby pak choi, nakrájeného na čtvrtiny
150 g	baby kukuřice z konzervy, rozpůlené
30 ml	Kikkoman Praženého sezamového oleje

Na ozdobu:

50 g	jarní cibulky, nakrájené
2	plátky nori, každý nakrájený na 10 kousků

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Do hrnce dejte Sójovou omáčku Kikkoman, mirin a saké. Přidejte kombu, sušené houby, zázvor, česnek a cukr. Zahřívejte asi 10 minut na mírném ohni, aniž by směs přišla k varu. Tare nechte asi 20 minut odstát a poté přecedte.

Krok 2

Půlky vajec naložte do části shoyu tare.

Krok 3

Ramen nudle uvařte zvlášť podle návodu na obalu. Kůži na kachních prsou nařizněte do křížového vzoru. Kachnu položte kůží dolů do studené pánve a na mírném ohni pomalu vypékejte tuk. Na straně s kůží opékejte asi 6 minut, poté otočte a opékejte další 2 minuty. Přesuňte do trouby a dopečte při 160 °C (horní/spodní ohřev) asi 8–10 minut. Nechte krátce odpočinout a poté nakrájejte.

Krok 4

Na pánvi rozehřejte řepkový olej a houby shiitake, pak choi a baby kukuřici restujte 3–4 minuty za občasného promíchání. Ramen nudle rozdělte do misek. Přidejte 2–3 lžičce shoyu tare a Pražený sezamový olej Kikkoman. Zalijte porcí horkého vývaru. Přidejte zeleninu, navrch naaranžujte plátky kachny a doplňte marinovaným vejcem. Podávejte ozdobené jarní cibulkou a nori.