KIKKOMAN

Tradiční Fukuoka Ramen

Celkový čas vaření **20 min.** **20 min.** Doba přípravy

Nutriční hodnoty (na porci):
2.410 kJ / 576 kcal

Tuky: **10 g** Bílkoviny: **19 g**
Sacharidy: **89 g**

INGREDIENCE

4 Porce

300 g	ramen nudlí
80 g	listového špenátu
2	vejce
180 g	bambusových výhonků (z konzervy)
2	jarní cibulky
4 g	řasi nori
20 g	čerstvého kořene zázvoru
2 čajové lžičky	sezamových semínek
100 g	vařeného vepřového masa
100 g	vařených kuřecích prsou
60 ml	Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo
18 ml	rybí omáčky
1 l	dashi (nebo čistého vývaru)
	Pepř

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Nudle uvařte al dente a opláchněte pod studenou vodou. Špenát 1 sekundu blanšírujte a poté ponořte do ledové vody. Pomocí jehly jemně propíchněte skořápky vajec. Vložte je do vařící vody a vařte 6 minut, dokud nebudou na hniličku. Slijte horkou vodu a vejce zchlaďte pod studenou vodou.

Krok 2

Bambusové výhonky sceďte. Jarní cibulku a nori nakrájejte na tenké proužky. Zázvor oloupejte a nakrájejte na 4 tenké plátky (jeden na porci).Opražte sezamová semínka na pánvi, dokud nezezlátnou a nerozvoní se. Vepřové a kuřecí maso nakrájejte na plátky.

Krok 3

Do předehřátých misek nalijte 1 lžíci Kikkoman Sójové omáčky a 1 lžíci rybí omáčky. Rozdělte připravené ingredience do misek a zalijte je vařícím vývarem.
Oloupejte vejce, rozkrojte je napůl a do každé misky vložte půlku vejce. Nakonec dochuťte čerstvě mletým pepřem podle chuti.