

Shoyu Ramen



Składniki

2,5 l - Woda
250 g - Kurczak
100 g - Wołowina
2 szt. - Marchewki
1 szt. - Cebula
1/2 szt. - Por
2 szt. - Pietruszki
1 szt. - Seler
1 łyżka - Olej sezamowy
1 szt. - Kawałek imbiru
1 szt. - Ząbek czosnku
3-4 łyżka - Sos sojowy
1 szczypta - Pieprz cayenne
1 łyżeczka - Cukier
1 szczypta - Sezam
2 szt. - Jajka
6 łyżka - Woda
2 łyżka - Sos sojowy
2 łyżka - Mirin
2 szt. - Filety z piersi kurczaka
1 szt. - Rozmącone jajko
1 szklanka - Panierka panko
100 g - Grzyby mun
200 g - Makaron ramen
1 szt. - Dymka
100 g - Kukurydza

Opis wykonania

Shoyu Ramen z piersią z kurczaka smażoną w panierce panko, marynowanym, ugotowanym jajkiem, grzybami mun, kukurydzą, cebulą dymką i makaronem.

Wywar: Do garnka wlewamy wodę, wrzucamy mięso z kurczaka, mięso wołowe i gotujemy na małym ogniu około godzinę. W trakcie gotowania pozbywamy się "szumowin". Po tym czasie dodajemy cebulę opaloną na ogniu, pokrojone warzywa: marchewkę, pora, pietruszkę, selera. Gotujemy wszystko jeszcze około 1,5 godziny na małym ogniu. Po tym czasie odcedzamy nasz wywar. Do garnka wlewamy łyżkę oleju sezamowego i wrzucamy drobno posiekany imbir i czosnek i podsmażamy tak aby nie spalić czosnku. Dodajemy sos sojowy i całość zalewamy naszym wywarem. Przyprawiamy pieprzem cayenne, cukrem i dodajemy sezam. Dodatki: 2 jajka gotujemy około 7 minut, wyciągamy i wsadzamy do zimnej wody. Obieramy wkładamy do woreczka strunowego i zalewamy 6 łyżkami wody, 2 łyżkami sosu sojowego i 2 łyżkami mirin. Filety z kurczaka tniemy na kawałki, wkładamy do rozmąconego jajka, obtaczamy w panierce panko i smażymy na głębokim tłuszczu. Suszone grzyby mun zalewamy wodą zgodnie z opisem na opakowaniu. Makaron ramen gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Ramen: Do miski nakładamy porcję makaronu, zalewamy wywarem, dodajemy dodatki: jajko, kawałki kurczaka, grzyby mun, posiekaną dymkę i kukurydżę. Itadakimasu!