

Ramen z makaronem ryżowym



Składniki

1 kg - Kości wołowe
800 g - Włoszczyzna
4 szt. - Jajka
4 szt. - Liście nori
2 l - Woda
10 szt. - Grzyby shiitake
50 g - Imbir
1 szt. - Papryczka chili
1-2 szt. - Trawa cytrynowa
300 g - Makaron ryżowy
4 garść - Pędy fasoli mung
4 garść - Szczypiorek
100 ml - Sos sojowy
5 szt. - Pieprz czarny
0,5 garść - Ziarna kolendry
0,5 szt. - Limonka

Opis wykonania

Japoński, sycący Ramen z makaronem ryżowym. Zupy z makaronem to nie tylko rosół!

1. Z kości wołowych, klasycznej włoszczyzny, która zawiera np. marchew, pietruszkę, seler, cebulę oraz z imbiru, trawy cytrynowej, soku z limonki, przypraw i wody robimy wywar gotując go przez godzinę. Pamiętaj aby wszystkie warzywa obrać i pokroić a dodatkowo trawę cytrynową można rozłupać aby mocniej wydobyć jej aromat.

2. Gotowy wywar przecedzić przez sito i dodać sos sojowy i grzyby shiitake. Gotować przez kolejne 10 minut.

3. Jajka ugotować na pół-twardo gotując je przez 5 minut od rozpoczęcia wrzenia. Obrać pokroić na pół.

4. Makaron zalać wrzątkiem i trzymać go w nim 2-5 minut aż zmięknie (w zależności od grubości makaronu)

5. Szczypiorek drobno posiekać

6. Gotową potrawę należy podawać gorąco. Do wywaru dodajemy makaron, a wokół niego układamy jajka, pędy fasoli, szczypiorek i nori. SMACZNEGO!