KIKKOMAN

Ramen de Fukuoka classiques

durée totale **20 min.** **20 min.** temps de préparation

Données nutritionnelles (par portion):
2.410 kJ / 576 kcal

Matières grasses: **10 g** Protéines: **19 g**
Glucides: **89 g**

INGRÉDIENTS

4 portions

300 g	de nouilles Ramen
80 g	d'épinards en branches
2	œufs
180 g	de pousses de bambou (en conserve)
2	oignons de printemps
4 g	de feuilles d'algues nori
20 g	de gingembre
2 càc	de graines de sésame
100 g	de rôti de porc cuit
100 g	de blanc de poulet cuit
60 ml	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
18 ml	de sauce de poisson
1 litre	de bouillon Dashi (ou de bouillon clair)
	Poivre

PRÉPARATION

Étape 1

Faire cuire les nouilles al dente et les passer sous l'eau froide. Faire blanchir les épinards une seconde et les passer sous l'eau glacée. Percer la coquille des œufs, mettre les œufs dans l'eau bouillante et les faire cuire 6 minutes pour obtenir des œufs mollets. Égoutter et passer sous l'eau froide.

Étape 2

Égoutter les pousses de bambou. Couper les oignons de printemps et les algues en tranches fines. Éplucher le gingembre et le couper en 4 tranches fines (une par assiette). Faire dorer le sésame dans une poêle en remuant. Couper le rôti de porc et le blanc de poulet en tranches.

Étape 3

Verser 1 cuillère à soupe de sauce soja fermentation naturelle Kikkoman et 1 cuillère à café de sauce de poisson dans les bols à soupe préchauffés. Répartir la garniture préparée et couvrir de bouillon brûlant. Pour finir, écailler les œufs, les couper en deux et ajouter un demi œuf dans chaque bol, poivrer éventuellement.