KIKKOMAN

Ramen traditionnel japonais à la sauce soja

durée totale **245 min.** **5 min.** temps de préparation **180 min.** temps de marinade **60 min.** temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
2.781 kJ / 665 kcal

Matières grasses: **24,8 g** Protéines: **28,6 g**
Glucides: **79,8 g**

INGRÉDIENTS

2 portions

2 càs	à soupe de maïs doux (en boîte)
100 g	de chou
120 g	de germes de soja
30 g	d'oignon frit
2	oeufs marinés au soja (voir A)
70 g	de porc rôti en tranches (voir B)
200 g	de nouilles ramen

Pour le bouillon

60 ml	Préparation à diluer à chaud pour soupe Ramen saveur Shoyu (Sauce Soja) Kikkoman
540 ml	d'eau

A : pour les œufs marinés au soja :

2	œufs durs décortiqués
3 càs	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
1,5 càs	Assaisonnement de cuisine sucré de style Mirin Kikkoman
0,5 càs	de sucre
2 càs	d'eau

B : pour le porc mariné

500 g	de pièce de porc
300 ml	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
200 ml	d'eau
50 ml	Assaisonnement de cuisine sucré de style Mirin Kikkoman

PRÉPARATION

Étape 1

Pour les œufs marinés, porter à ébullition tous les ingrédients mentionnés au point A (sauf les œufs). Retirer du feu puis y placer les œufs durs décortiqués. Laisser mariner pendant 3 heures.

Étape 2

Préparer le porc mariné : faire bouillir le porc pendant 30 minutes. Mélanger tous les autres ingrédients du point B. Les placer avec le porc cuit dans un autocuiseur et faire cuire pendant 20 minutes supplémentaires.

Étape 3

Faire bouillir le chou et les germes de soja pendant 3 à 5 minutes.

Étape 4

Préparer les nouilles comme indiqué sur l'emballage.

Étape 5

Porter environ 540 ml d'eau à ébullition dans une casserole puis verser les 60 ml de base de soupe pour ramen Kikkoman. Mélanger.

Étape 6

Répartir la soupe dans 2 bols. Bien égoutter les nouilles et les ajouter à la soupe.

20 ml	de saké ou de vin blanc
20 g	de sucre
1	gousse d'ail
20 g	de gingembre frais

Étape 7

Couper les œufs en deux et couper le porc cuit en tranches.

Étape 8

Disposer délicatement les œufs, le porc coupé en tranches, le chou, les germes de soja et le maïs dans les bols de soupe. Saupoudrer d'oignons frits.