KIKKOMAN

Ramen au jambon et œufs marinés

durée totale **200 min.** **80 min.** temps de préparation **120 min.** temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
1.640 kJ / 387 kcal

Matières grasses: **10 g** Protéines: **23,8 g**
Glucides: **50 g**

INGRÉDIENTS

4 portions

Pour le concentré de bouillon pour ramen (env. 6 parts) :

200 ml	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
3	tomates séchées
4,5 pièce	champignons séchés (cèpes, champignons de Paris, shiitakés)
1	gousse d'ail
1	petit morceau de poireau (env. 3 cm)
1	petit morceau de gingembre (env. 1 cm)
1 càs	fond de veau
4 càs	sucre
1 pincées	poivre noir du moulin

Pour les œufs marinés :

2	œufs
2 càs	bouillon de volaille
1,5 càs	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
1 càs	sucre

Pour la soupe ramen :

200 g	nouilles ramen
16 càs	concentré de bouillon pour ramen
1,4 litre	de votre bouillon chaud préféré
1	oignon nouveau
120 g	jambon en tranches
4 càs	oignons frits
8	petits morceaux de feuilles de nori

PRÉPARATION

Étape 1

Pour le concentré de bouillon pour ramen, faire mariner les tomates et les champignons une nuit dans la sauce soja.

Étape 2

Éplucher l'ail et le hacher finement. Laver le morceau de poireau et le couper en fines rondelles.

Étape 3

Éplucher le gingembre, le couper en tranches, porter à ébullition avec l'ail, le poireau, le bouillon de viande instantané, le sucre, le poivre et le mélange à base de sauce soja.

Étape 4

Retirer du feu le concentré de bouillon pour ramen, laisser refroidir et passer au tamis.

Étape 5

Pour les œufs marinés, faire cuire les œufs selon son goût et les écaler. Porter à ébullition le bouillon de poule et la sauce soja avec le sucre, verser dans un sac congélation avec les œufs, enlever l'air par pression et laisser mariner 1-2 heures.

Étape 6

Pour la soupe de ramen, préparer les nouilles comme indiqué sur l'emballage. Verser 3 ½-4 c. à

Poivre blanc du moulin

soupe de concentré de bouillon pour ramen dans quatre bols Donburi et ajouter 350 ml de bouillon chaud. Bien égoutter les nouilles et les incorporer à la soupe.

Étape 7

Couper l'oignon en fines rondelles. Couper les œufs en deux. Ajouter le jambon à la soupe avec les œufs marinés et les oignons frits et décorer avec les oignons de printemps et les feuilles de nori. Poivrer selon son goût et servir.