




Ramen

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

240 min

4 porcje

Składniki:

kości wieprzowe - 1 kg

skrzydełka kurze - 200 g

woda - 2 litr

imbir (wielkość kciuka) - - kawałek

por biała część - - kawałek

czosnek - 1/2 szt.

glony kombu - 1 łyżka

glony nori (płat) - 1 szt.

mirin lub wino Marsala (opcjonalnie) - - do smaku

sake lub ocet ryżowy - - trochę

sos sojowy - 50 ml

jaja - 4 szt.

kapusta pak choi - 1 szt.

makaron ramen -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotowanie:

Na początek przygotować jaja na kilka godzin przed gotowaniem ramenu. Marynatę do jaj przygotować z wody, sosu sojowego (polecam sos shoyu), mirinu, sake (octu ryżowego) i sosu rybnego, gotować składniki przez kilka minut (10 minut), a następnie wystudzić. Jaja gotować we wrzącej wodzie sześć minut, a następnie przełożyć do wody z lodem szybko je schładzając. Przełożyć do wcześniej przygotowanej zimnej marynaty i marynować od 4 do 24 godzin. Pod wpływem marynaty białko jaj zmieni kolor.

Ramen: Kości wieprzowe dobrze wypłukać zalać

wodą i odstawić na godzinę, następnie wylać wodę i jeszcze raz przemyć je pod bieżącą wodą. Przełożyć do garnka i blanszować we wrzącej wodzie trzy minuty. Przebrać zawartość na durszlak i wypłukać. Wrzucić zawartość durszlaka do garnka i zalać czystą wodą. Zagotować i ściągnąć łyżką cedzakową pianę pojawiającą się na powierzchni zupy. Dodać czosnek, pokrojony w plastry, imbir i kawałek pora. Gotować na średnim ogniu trzy godziny. Po trzech godzinach gotowania do kości wieprzowych dodać skrzydełka z kurczaka (namoczone wcześniej przez godzinę w zimnej wodzie, które po wymoczeniu należy blanszować kilka minut we wrzącej wodzie, odcedzić i wymyć pod bieżącą wodą) i gotować godzinę. Powstanie mleczno biały bulion. Pod koniec gotowania dodać glony kombu. Ugotować makaron i odcedzić. Przełożyć do misek wlać wywar, a na wierzch położyć przecięte na pół jajka, posiekany pak choi oraz porwane na małe kawałki glony nori.