Ramen z grillowanym tofu

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

15 min

4 porcje

Składniki:

- makaron ryżowy bezglutenowy - 250 g
- pasta miso - 1 łyżka
- grzyby shitake - 1 garść
- marchewka - 1 szt.
- tofu wędzone - 1 opakowanie
- jaja - 4 szt.
- kostka bulionowa - 1 szt.
- szczypiorek - 1 pęk
- papryczka chili - 1 szt.
- sezam - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Grzyby shitake przepłucz i zalej letnią wodą na kilka godzin. Marchewkę obierz i potnij w słupki. Do garnka wlej ok 1,5 litra wody, dodaj kostkę, wlej wodę w które moczyły się grzyby i grzyby shitake. Gotuj 10 minut. Na koniec gotowania dodaj pastę miso i zagotuj. Odstaw. Potnij tofu na kawałki, grilluj. Jajka włóż do zimnej wody i od momentu zagotowania się gotuj 3,5 minuty.
Makaron ugotuj z godnie z przepisem na opakowaniu. Odcedź i przelej zimną wodą. Nakładaj makaron do misek. Połóż jaja przecięte na połówki , posyp szczypiorkiem i papryczką chili. Możesz skropić olejej sezamowym i posypać sezamem.