KIKKOMAN

Tradicionālais sojas mērces ramen

Kopējais laiks **245 min.** **5 min.** sagatavošanas laiks **180 min.** marinēšanas laiks **60 min.** gatavošanas laiks

Uzturvērtība (uz porciju):
2.781 kJ / 665 kcal

Tauki: **24,80 g** Sāls: **28,60 g**
Ogļhidrāti: **79,80 g**

SASTĀVDAĻA

2 Porcijas

2 ēdamk.	kukurūzas (konservētas)
100 g	kāpostu
120 g	diedzētu sojas pupiņu
30 g	ceptu sīpolu
2	olas marinētas sojas mērcē (skatīt A)
70 g	ceptas cūkgaļas šķēles (skatīt B)
200 g	ramen nūdeļu
Ramen zupai:	
60 ml	Kikkoman Ramen zupas bāze
540 ml	ūdens
A: marinētām olām:	
2	vārītas olas, nomizotas
3 ēdamk.	Kikkoman Sojas mērce
1,5 ēdamk.	Kikkoman piedeva Mirīna tipa - saldā
0,5 ēdamk.	cukura
2 ēdamk.	ūdens
B: marinētai cūkgaļai:	
500 g	cūkgaļas gabals
300 ml	Kikkoman Sojas mērce
200 ml	ūdens
50 ml	Kikkoman piedeva Mirīna tipa - saldā
20 ml	sake vai baltvīna
20 g	cukura
1	ķiploka daiviņa
20 g	svaiga ingvera

PAGATAVOŠANA

Solis 1

Marinētu olu pagatavošanai uzvāra A sastāvdaļas (izņemot olas). Marinādi noņem no uguns, tad pievieno nomizotas vārītas olas un marinē 3 stundas.

Solis 2

Marinētas cūkgaļas pagatavošanai vāra cūkgaļu 30 minūtes. Sajauc pārējās B sastāvdaļas. Marinādi ar vārīto cūkgaļu liek spiediena katlā un gatavo 20 minūtes.

Solis 3

Kāpostus un sojas pupiņu asnus vāra 3–5 minūtes.

Solis 4

Nūdeles pagatavo saskaņā ar norādījumiem uz iepakojuma.

Solis 5

Katliņā uzvāra aptuveni 540 ml ūdens un sajauc ar 60 ml Kikkoman Ramen zupas bāzes.

Solis 6

Zupas buljonu sadala 2 bļodās. Nūdeles nokāš un pievieno buljonam.

Solis 7

Olas pārgriež uz pusēm un sagriež vārīto cūkgaļu šķēlēs.

Solis 8

Zupā pievieno olas, sagrieztu cūkgaļu, kāpostus, sojas pupiņu asnus un kukurūzu. Pārber ar ceptiem sīpoliem.