

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 blīdās. 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.