

Ramen - zupa z fantazją



Autor: **wiejska-chatka**
Przepisów: **36** Ocena: **665**



3-4 os. > 60 min Średnie przystępne

Składniki:

- 30 dkg boczku lub inne mięso (łopatka, karkówka)
- porcja rosołowa
- 2 skrzydełka z kurczaka
- 2 podudzia z kurczaka
- 3 łapki kurze dla kolagenu (opcjonalnie)
- 1/3 kubka płatków bonito
- 20 cm glonów kombu suszonych
- 3 – 5 cm świeżego imbiru, pokrojonego w grube plastry
- 2-3 cebule, obrane, pokrojone na kawałki
- 5-6 ziarenek czarnego pieprzu
- 1/2 łyżeczki ziaren ziela angielskiego
- 2 listki limonki kafir
- kilka suszonych grzybów shiitake
- 2-3 łyżki sosu rybnego
- 2 papryczki chili
- tłuszcz do smażenia
- 5-6 litrów wody (najlepiej przefiltrowanej)
- sól i pieprz mielony do smaku
- DODATKI: 3-4 jajka na twardo, zielenina: kiełki, szczypiorek, kapusta pak choi, ugotowany makaron chiński, sos sojowy

Sposób przygotowania:

- 1 W garnku z grubym dnem gotujemy wieprzowinę, porcje rosołową, przyprawy, płatki bonito, cebulę, imbir, kombu* i generalnie wszystko z grupy „składniki”. Doprawiamy solą i pieprzem. Doprowadzamy do wrzenia a potem gotujemy na malutkim ogniu do czasu, aż wieprzowina będzie miękka, trwa to około 3 godzin. Zbieramy szumowiny jeśli są. Po ugotowaniu wyciągamy mięso i precedzamy całość. Wlewamy go garnka i gotujemy, żeby było bardzo gorące (ale nie wrzące).

*kombu lepiej jest namoczyć w miękkiej wodzie 12 godzin wcześniej (tak z duży kubek potrzebujemy), przykryć folią aluminiową i potem dodać tę wodę do przykającego rosołu. Będzie

pachnieć trochę morzem.

W tym czasie przygotowujemy sobie nasze dodatki, gotujemy jajka, myjemy i kroimy zieleninę i przyprawy, gotujemy makaron. Wieprzowinę gotowaną w rosolu kroimy w plastry.

Przekładamy do misek: wieprzowinę, jajka. Zalewam bardzo gorącym wywarem. Dodajemy zieleninę w jakiś ładny wzór można je ułożyć.

Doprawiamy sosem sojowym albo podajemy w miseczce, żeby każdy sobie doprawił tak jak lubi.

Twoje notatki do przepisu: