RAMEN Z BULIONU Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO

około 3 godzin

Lista składników:

Składniki na bulion:
Kurczak Zagrodowy,
3 cebule,
kilka grzybów mun pokrojonych w paski,
1 garść glonów wakeme (opcjonalnie).
Składniki na chashu (marynowany boczek):
1kg boczku surowego,
3cm kawałek imbiru,
4 ząbki czosnku
około 1/3 szklanki wina mirin,
około 1/3 szklanki sosu sojowego,
około 1,3 szklanki wody.
Składniki dodatkowe:
makaron ramen - około 100 g na porcje,
1 łyżka pasty miso,
1 łyżka pasty tahini.
Składniki na top:
kukurydza,
kiełki fasoli mung,
jajko,
1 kapusta pak choi,
cebula,
grzyby mun z bulionu,
sezam do posypania.

Sposób wykonania bulionu: Wszystkie składniki na bulion umieszczamy w garnku. Doprowadzamy do delikatnego wrzenia. Gotujemy na małym ogniu przez około 3 godziny. Po wystygnięciu bulion przelewamy przez sito.

Sposób wykonania chashu: Z boczku odkrawamy dolną skórę i umieszczamy w garnku żaroodpornym. Łączymy składniki zalewy i oblewamy nim boczek. Całość pieczemy w 150 stopniach przez 3 godziny.

Sposób wykonania ramenu: W dużej misce umieszczamy porcję ugotowanego makaronu ramen. Na makaronie układamy top: kilka plastrów chashu podgrzanego na suchej patelni, jajko ugotowane na miękko, grzyby mun z bulionu oraz pozostałe zblanszowane dodatki. Bulion podgrzewamy, doprawiamy pastą miso i tahini. Wlewamy do miski. Gotowe danie posypujemy sezamem.

Zdjęcia i przepis powstały w trakcie współpracy z nasztalerz.pl