

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 porcję,

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