

Co na obiad: Ramen wg Piotra Ogińskiego



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Bulion:

kości wołowe	500 g
korpus z kury	1 szt.
surowy boczek	300 g
por	1 szt.
cebula	1 szt.
czosnek	4 ząbki
imbir	5 g
grzyby shiitake	8 - 10 szt.
woda	3 l
sól himalajska	2 łyżeczki
pieprz czarny mielony	

Baza:

sos sojowy	200 ml
mirin	175 ml
sake	175 ml
imbir	5 g
czosnek	2 ząbki
glony kombu	4 - 5 szt.

Jajko:

jajko	1 szt.
baza do ramenu	100 ml
Dodatki:	
jajko	
kapusta pak choi	4 liście
boczek	
świeży makaron ramen	150 g
cebula dymka	1 szt.
grzyby shiitake	3 - 4 szt.
baza do ramenu	50 ml
bulion	175 ml
kiełki soi	20 g
grzybki enoki	20 g
chili pieprz cayenne	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kości, korpus oraz boczek wkładamy do zimnej wody, zagotowujemy, a gdy całość się zagotuje wylewamy wodę, mięso dokładnie myjemy i ponownie wkładamy do czystej, zimnej wody. Dodajemy por, czosnek, imbir, cebulę, grzyby shiitake i gotujemy na małym ogniu ok. 3 godziny. W międzyczasie do rondelka wlewamy mirin, sos sojowy oraz sake, dodajemy czosnek z imbirem i całość zagotowujemy. Gdy baza się zagotuje, lekko ją studzimy i dodajemy glony kombu. Jajko gotujemy 6 minut, zalewamy bazą i marynujemy ok. 12 godzin. Ugotowany bulion doprawiamy solą oraz pieprzem. Boczek wyjmujemy z bulionu, zalewamy ok. 40 ml bazy i smażymy 3-4 minuty z każdej strony na rozgrzanej patelni. Pak choi kroimy wzdłuż na ok. 4-5 części, jajko dzielimy na pół, dymkę drobno kroimy, makaron gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Do miski wlewamy bazę, układamy makaron wraz z resztą składników, zalewamy gorącym bulionem i posypujemy chili.

Zainspirowani do poznawania azjatyckich smaków? Zobaczcie jak zrobić prawdziwą [tajską zupę Tom Yum](#).