

Doradca Smaku XIII: Wegetariański ramen z grzybami, odc. 30



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Główne składniki

bulion warzywny	2 litry
cebula dymka ze szczypiorkiem	3 sztuki
cebula czerwona	1/2 sztuki
szpinak baby	150 gramów
pasta tamaryndowa	2 łyżki
sos sojowy	2 łyżki
pieczarki portobello	1 sztuka
grzybki enoki	50 gramów
pasta miso ciemna	1 łyżka
Liść laurowy suszony Prymat	4 liście
Ziele angielskie całe Prymat	6 ziaren
czosnek	2 ząbki
marchewka	1 sztuka
olej sezamowy	do smażenia
tofu wędzone	100 gramów
jajko ugotowane na miękko	1 sztuka
limonka	1/4 sztuki
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	do smaku
czarny sezam	do dekoracji
świeża kolendra	do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ugotuj wcześniej 2 litry bulionu warzywnego.
2. Do gotującego się bulionu warzywnego dodajemy sos sojowy, liście laurowe, pastę z tamaryndowca i ziele angielskie.
3. Wywaru nie solimy, ponieważ składniki, które dodaliśmy są wystarczająco słone.
4. Pieczarkę portobello kroimy w plastry, od grzybów enoki odcinamy końcówki, czosnek i cebulę dymkę siekamy w plasterki.
5. Czerwoną cebulę kroimy w piórka, marchewkę trzemy na tarce z grubymi oczkami.
6. Na rozgrzany olej sezamowy zaczynamy podsmażanie od grzybów portobello, następnie wrzucamy grzyby enoki, czosnek, cebulę dymkę, po chwili czerwoną cebulę.
7. Na koniec wrzucamy marchewkę, całość doprawiamy grubo mielonym czarnym pieprzem.
8. W osobnej misce mieszamy pastę miso z kilkoma łyżkami bulionu. Tak rozrzedzoną pastę dodajemy do wywaru.
9. Do podsmażonych warzyw dolewamy przez sitko bulion warzywny.
10. Makaron ramen gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
11. Przygotowujemy dodatki do ramenu. Limonkę kroimy w ćwiartki, wędzone tofu w większą kostkę, jajko dzielimy na pół i siekamy szczypiior. Liście młodego szpinaku dodajemy do bulionu z warzywami.

Sposób podania:

1. W miseczce, na makaron nakładamy tofu, cząstki limonki, jajko, na środek posypujemy szczypiorkiem.
2. Nalewamy ramen i nakładamy warzywa z bulionu.
3. Na koniec zupełnie posypujemy czarnym sezamem i dekorujemy świeżą kolendrą.