

Ramen com fiambre e ovo marinado

Tempo total **200 Mins.** 80 Mins. Tempo de preparação **120 Mins.** Tempo de confecção

Informação nutricional (por porção)
1.640 kJ / 387 kcal

Gorduras totais: **10 g** Proteína: **23,8 g**
Hidratos de carbono: **50 g**

INGREDIENTES

4 Porções

Para o concentrado de Ramen
(aprox. 6 porções):

200 ml Kikkoman Molho de Soja
Fermentado
Naturalmente
3 tomates secos
4,5 peça cogumelos secos (p. ex.
cepes, champignons,
cogumelos shiitake)
1 dente de alho
1 pedaço pequeno de alho
francês (aprox. 3 cm)
1 pedaço pequeno de
gingibre (aprox. 1 cm)
1 colher caldo de carne
de sopa instantâneo
4 colheres açúcar
de sopa
1 pitada pimenta preta acabada
de moer

Para os ovos marinados:

2 ovos
2 colheres caldo de galinha
de sopa
1,5 colheres Kikkoman Molho de Soja
de sopa Fermentado
Naturalmente
1 colher açúcar
de sopa

Para a sopa Ramen:

200 g massa Ramen
16 colheres concentrado de Ramen
de sopa

PREPARAÇÃO

Passo 1

Para o concentrado de Ramen, deixar a marinar durante a noite o molho de soja, os tomates secos e os cogumelos.

Passo 2

Descascar o alho e picar finamente. Lavar o alho francês e cortar em rodela finas.

Passo 3

Descascar o gengibre, cortar em rodela e deixar ferver com alho, alho francês, caldo de carne instantâneo, açúcar, pimenta e a mistura de molho de soja (1).

Passo 4

Tirar o concentrado de Ramen do fogão, deixar arrefecer e passar por um passador fino.

Passo 5

Para os ovos marinados, cozer os ovos a gosto e descascar. Deixar ferver o caldo de galinha, o molho de soja e o açúcar, colocar juntamente com os ovos num saco de congelação, remover o ar e deixar a marinar durante 1-2 horas.

Passo 6

Para a sopa Ramen, preparar a massa segundo as instruções na embalagem. Em quatro tigelas

1,4 litro caldo preferido quente
(p. ex. de galinha, vaca,
legumes, peixe)
1 cebolinho
120 g fiambre preferido (em
fatias)
4 colheres cebola frita estaladiça
de sopa
8 pedaços pequenos de
folhas nori
Pimenta branca acabada
de moer

Donburi, colocar 3 ½-4 colheres de sopa de
concentrado de Ramen em cada uma e deitar 350
ml de caldo quente em cada tigela. Escorrer bem a
massa e deitar na sopa.

Passo 7

Cortar a cebolinha em rodela finas e lavar. Cortar
os ovos ao meio. Juntar o fiambre com os ovos
marinados e as cebolas fritas estaladiças à sopa e
decorar com cebolinha e folhas nori. Conforme o
gosto, polvilhar com pimenta e servir.