KIKKOMAN

Ramen com fiambre e ovo marinado

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

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 gengibre (aprox. 1 cm)
1 colheres de sopa	caldo de carne instantâneo
4 colheres de sopa	açúcar
1 pitada	pimenta preta acabada de moer

Para os ovos marinados:

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

Para a sopa Ramen:

200 g	massa Ramen
16 colheres de sopa	concentrado de Ramen

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 rodelas finas.

Passo 3

Descascar o gengibre, cortar em rodelas 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 de sopa	cebola frita estaladiça
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 rodelas 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.