

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 gengibre (aprox. 1 cm)

1 colher 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 colher 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 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
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 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.