

Ramen de molho de soja autêntico

Tempo total **245 Mins.** 5 Mins. Tempo de preparação **180 Mins.** Tempo de marinada **60 Mins.** Tempo de confecção

Informação nutricional (por porção)
2.781 kJ / 665 kcal

Gorduras totais: **24,8 g** Proteína: **28,6 g**
Hidratos de carbono: **79,8 g**

INGREDIENTES

2 Porções

2 colheres de sopa de milho doce (em lata)

100 g de couve

120 g de rebentos de feijão

30 g de cebola frita

2 ovos marinados em soja (ver A)

70 g de fatias de carne de porco assada (ver B)

200 g de noodles para Ramen

Para a sopa de Ramen

60 ml [Kikkoman Base de Sopa Concentrada de Massa de Ramen - Sabor Shoyu \(Molho De Soja\)](#)

540 ml de água

A: para os ovos marinados em soja

2 ovos cozidos, sem casca

3 colheres de sopa [Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente](#)

[Naturalmente](#)

1,5 colheres de sopa [Kikkoman Tempero de cozinha doce ao estilo Mirin](#)

[Mirin](#)

0,5 colheres de sopa de açúcar

de sopa

2 colheres de sopa de água

de sopa

B: para a carne de porco marinada

500 g de carne de porco

300 ml [Kikkoman Molho de Soja Fermentado](#)

[Fermentado](#)

PREPARAÇÃO

Passo 1

Para os ovos marinados, ferva os ingredientes para A (exceto os ovos). Retire do calor, adicione os ovos cozidos descascados e deixe marinar durante 3 horas.

Passo 2

Para a carne de porco marinada, coza a carne de porco durante 30 minutos. Misture os restantes ingredientes para B. Coloque esta mistura e a carne de porco cozinhada numa panela de pressão e cozinhe durante 20 minutos.

Passo 3

Coza a couve e os rebentos de feijão durante 3–5 minutos.

Passo 4

Prepare os noodles segundo as instruções da embalagem.

Passo 5

Ferva aprox. 540 ml de água numa panela, misture com 60 ml de Base para Sopa de Ramen Kikkoman.

Passo 6

Divida a sopa em 2 taças. Escoe bem os noodles e adicione-os à sopa.

200 ml Naturalmente
de água
50 ml Kikkoman Tempero de
cozinha doce ao estilo
Mirin
20 ml de sake ou vinho branco
20 g de açúcar
1 dente de alho
20 g de gengibre fresco

Passo 7

Corte os ovos ao meio e a carne de porco cozinhada em fatias.

Passo 8

Adicione os ovos, a carne de porco, a couve, os rebentos de feijão e o milho doce à sopa. Polvilhe com a cebola frita