

Shoyu Ramen

Toplam 155 dk

Hazırlama 135 dk · Pişirme 90 dk

4 kişilik

Zor

~520 kcal

Açılış 17/10

Tokyo usulü soya soslu ramen, tavuk suyu, erişte ve yumurtayla derin ama dengeli bir kase sunar.

Malzemeler

- 400 gr Ramen eriştesi
- 6 su bardağı Tavuk suyu
- 4 yemek kaşığı Soya sosu
- 4 adet Yumurta
- 4 dal Taze soğan
- 2 yaprak Nori

Yapılışı

1. Tavuk suyunu soya sosuyla orta ateşte 30 dakika kaynatın.
2. Yumurtaları 7 dakika haşlayıp soğuk suya alın.
3. Erişteyi ayrı tencerede 4 dakika haşlayın.
4. Kaselelere önce shoyu tabanını sonra sıcak suyu ekleyin.
5. Erişteyi kaseye alını fazla bekletmeyin ki hamurlaşmasın.
6. Yumurta ve garnitürlerle servis edin.

PÜF NOKTASI

Erişteyi ayrı haşlayıp çorba içinde beklerse nişasta suyu bulanıklığı çıkar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yumurta, taze soğan ve noriyle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Soya

Yumurta