

Tantanmen

Toplam 75 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 40 dk

4 kişilik

Zor

~620 kcal

Açılış 18/10

Tantanmen, Çin Sichuan dan dan noodles'ından Japon ramen'e uyarlanmış sıcak ve cesur bir kase; tahinli umami çorba, baharatlı kıyma topping ve diri ramen noodle ile katmanlanır.

Malzemeler

- 400 gr Ramen noodle
- 350 gr Dana kıyma
- 2 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşık Taze zencefil
- 1 yemek kaşığı Chili yağı
- 4 su bardağı Tavuk suyu
- 1 tatlı kaşık Esmer şeker
- 1 yemek kaşığı Pirinç sirkesi veya beyaz sirke
- 2 su bardağı Pak choi veya 1 spanak
- 2 dal Taze soğan (servis)
- 0.5 tatlı kaşık Tuz

Çorba için

- 4 yemek kaşığı Tahin
- 3 yemek kaşığı Soya sosu

Yapılış

1. Geniş tavada kıymayı yüksek ateşte 5 dakika dağıtmak üzere kavurun; ezilmiş sarımsak ve rendelenmiş zencefili ekleyip 30 saniye çevirin.
2. Soya sosunun yarısını, esmer şekeri ve sirkeyi katıp 2 dakika daha kavurarak suyunu çekene kadar pişirin; kıyma topping olarak kenara alın.
3. Çorba için tahini büyük bir kaseye alın, soya sosunun kalan yarısını, tuz ve kıyma yağlarını pürüzsüz kıvamına gelene kadar çırpın.
4. Tavuk suyunu ayrı tencerede kaynama noktasına yakınsa (kaynatmayın), tahinli karışımı ekleyerek pürüzsüz çorba elde edin.
5. Ramen noodle paket süresine göre haşlayın; pak choi veya 1 spanak kaynar suda 30 saniye haşlayın.
6. Servis kâselerine tahinli çorbayı paylaşın, üzerine noodle, kıyma topping, haşlanmış yeşillik, taze soğan halkaları ve chili yağı ekleyip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Tahinli suyu kaynatmadan 15 dakika kaynama susam aromasını çıkarır. Şeker ve sirkenin küçük miktarları umami dengesini kurar; klasik tantanmen sweet-savory-spicy üçlüsünde dengeli durur.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine ince doğranmış taze soğan, ekstra chili yağı ve haşlanmış yumurta ile servis edin.

Alerjenler

Gluten

Soya

Susam