

Tokyo Shoyu Ramen

Toplam 380 dk

Hazırlama 60 dk · Pişirme 180 dk

4 kişilik

Zor

~590 kcal

Açılış 17/10

Shoyu ramen, berrak tavuk suyunu soya tare, ramen eriştesi, chashu, marine yumurta, nori ve taze soğanla tamamlayan Tokyo tarzı kasedir.

Malzemeler

- 1.5 kg Tavuk karkas
- 500 gr Ramen eriştesi
- 0.8 su bardağı Soya sosu
- 0.3 su bardağı Mirin
- 1 parça Kombu
- 20 gr Katsuobushi balı kgevreği
- 400 gr Domuz chashu
- 4 yaprak Nori
- 4 dal Taze soğan

Marine için

- 4 adet Yumurta

Yapılış

- Tavuk karkası 10 dakika kaynatıp suyunu dökün ve durulayın.
- Temiz suyla tavuk suyunu 2.5 saat hafif kaynatın.
- Soya sosu, mirin, kombu ve katsuobushi ile tareyi 10 dakika demleyin.
- Et suyunu süzüp sıcak tutun.
- Ramen eriştesini 2 dakika haşlayın.
- Kaselere tare koyup sıcak tavuk suyuyla açın.
- Erişte, chashu, marine yumurta, nori ve taze soğanla servis edin.

PÜF NOKTASI

Tareyi kaseye önce koymak sıcak suyla eşit dağılım sağlar. Yumurtayı 11 saatte hafif aromalı kullanımda koyu renk isterseniz ayrı kapta gece bekletebilirsiniz.

SERVIS ÖNERİSİ

Erişteyi diri bırakıp chashu, yumurta, nori ve taze soğanla hemen servis edin.

Alerjenler

Gluten

Soya

Yumurta

Deniz ürünleri