KIKKOMAN

Klassische Fukuoka-Ramen

Gesamtzeit **20 Min.** **20 Min.** Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):
2.410 kJ / 576 kcal

Fett: **10 g** Eiweiß: **19 g**
Kohlenhydrate: **89 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

300 g	Ramen-Nudeln
80 g	Blattspinat
2	Eier
180 g	Bambussprossen (Konserve)
2	Lauchzwiebeln
4 g	Nori-Seetangblätter
20 g	Ingwer
2 TL	Sesamsamen
100 g	gegarter Schweinebraten
100 g	gekochte Hähnchenbrust
60 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
18 ml	Fischsauce
1 l	Dashi Brühe (alternativ klare Brühe)
	Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Nudeln bissfest kochen und abschrecken. Blattspinat 1 Sekunde blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Eier anstechen, in kochendes Wasser geben und 6 Minuten wachsweich kochen. Abgießen und abschrecken.

Schritt 2

Bambussprossen abgießen. Lauchzwiebeln und Seetang in dünne Scheiben schneiden. Ingwer schälen und in 4 dünne Scheiben schneiden (eine pro Teller). Sesam in einer Pfanne unter Rühren goldgelb anrösten. Schweinebraten und Hähnchenbrust in Scheiben schneiden.

Schritt 3

Je 1 Esslöffel Kikkoman Soja-Sauce und 1 Teelöffel Fischsauce in vorgewärmte Suppenschalen geben. Vorbereitete Einlage verteilen und mit kochend heißer Brühe auffüllen. Zum Schluss die Eier pellen, halbieren und je 1 halbes Ei dazusetzen, eventuell mit Pfeffer würzen.