

Ramen

Sastojci za Ramen juhu:

- pileće kosti
- mrkva
- 1/2 luka
- korijen peršina i celera
- list peršina i celera
- 3 žlice soja sosa
- 1 žlica Worcester sosa
- 1 žlica Mirina
- 1 čajna žličica mješavine kineskih 5 začina (možete napraviti i svoju verziju - isti omjer sjemenka koromača, sečuanskog papra, zvjezdastog anisa, klinčića i cimeta)
- mladi luk
- đumbir
- sezamovo ulje

Ostali sastojci::

- 10 dg shiitake gljiva
- 20 dg smeđih šampinjona
- maslac
- 500 g pilećih prsa
- češnjak
- jaja
- voda
- rižin ocat
- mrkva
- svježi korijander

Postupak za Ramen:

1. Luk prepržite na aluminijskoj foliji na štednjaku, a zatim dodajte u lonac s kostima, mrkvom, celerom, peršinom i hladnom vodom. Kuhajte oko 2 sata na laganoj temperaturi, povremeno obirući pjenu. Temeljac ne solite!
2. U procijeđeni temeljac dodajte soja sos, Worcester sos, Mirin, začine, luk narezan na prutiće, zgnječeni đumbir i malo sezamovog ulja te prokuhajte još 10-ak minuta. Po potrebi dodajte još soja sosa.
3. Piletinu marinirajte u soja sosu, đumbiru i češnjaku koji ste samo zgnječili, mješavini kineskih 5 začina i sezamovom ulju. Pustite da odstoji barem sat vremena, a zatim prepecite na grill tavi.

4. Jaja ubacite u ključalu vodu i kuhajte točno 7 minuta. Nakon toga ih odmah šokirajte hladnom vodom kako bi se zaustavio proces kuhanja i ostavite da se ohlade. Ogulite oprezno ljusku i marinirajte ih u mješavini soja sosa, rižinog octa, Mirina, vode, zgnječenog đumbira i mladog luka najmanje 30 minuta.
5. Gljive prodinstajte na maslacu i pustite da se malo jače zapeku kako bi imale jači okus, posolite.
6. Mrkvu narežite na julienne, a korijander natrgajte rukama.

Sastojci za noodlese:

- 125 g oštrog brašna
- 70 ml vode
- sol

Postupak za noodlese:

1. Od sastojaka umijesite glatko tijesto. Mijesite 10-ak minuta dok ne dobijete potpuno glatku smjesu, a zatim ostavite tijesto da odmori pola sata.
2. Podijelite tijesto na 2 jednaka dijela, a zatim razvaljajte tanko u pravokutnik.
3. Dobro pobrašnite površinu tijesta i zarolajte šire stranice do pola te nožem isjecite u tanke rezance.
4. Rezance pobrašnite i oprezno razdvojite, a zatim prokuhajte 2 minute u vrućoj i slanoj vodi.

Sve sastojke poslužite u jednoj velikoj zdjeli. Dobar tek! ☺