Domowy ramen. Kulinarna podróż do Azji bez wychodzenia z domu

Ramen to jedno z tych modnych dań, które jada się w wielkich miastach na całym świecie. Ale w domu też można je przygotować i to dość prosto. Jest to wariacja na temat bulionu, tyle że, w odróżnieniu od polskiego rosołu, ramen jest pełen dodatków i różnorodnych faktur. A najlepsze jest to, że za każdym razem możesz stworzyć jego zupełnie nową wersję.

Składniki na ramen

Zacznijmy od tego, że nie musisz piec godzinami kości, żeby stworzyć bulion, wystarczy wykorzystać rosół, który być może został z poprzedniego dnia. Najlepszy będzie wołowo-drobiowy. Ale w ostateczności, żeby przyspieszyć przygotowanie zupy, możesz wykorzystać bulion ze słoika. Kluczowe są tu dodatki.

- kieliszek octu ryżowego,
- opakowanie wędzonego sera tufu,
- 500 g świeżego makaronu ramen,
- pęczek dymki ze szczypiorem,
- 30 g suszonych grzybów shitake,
- prasowane glony (takie jak do sushi),
- po jednym jajku na porcję,
- łyżka sezamu,
- kilka brukselek.

Jak przygotować najprostszy domowy

ramen

1. Rosół lub bulion zagotuj, dodaj do niego ocet ryżowy.
2. Tofu pokrój w kostkę i podsmaż na suchej patelni.
3. Brukselki pokój na połówki i przysmaż na patelni grillowej.
4. Makaron przygotuj zgodnie z przepisem na opakowaniu.
5. Grzyby zalej gorącą wodą, aby zmiękły.
6. Jajka ugotuj na twardo.
7. Makaron ułóż w miseczkach i zalej gorącym bulionem.
8. Posiekaj dymkę ze szczypiorem.
9. Dodaj grzyby, połówki jajek i brukselki.
10. Całość obsyp szczypiorem i sezamem, Danie podawaj jeszcze gorące.

Pro tip: Do dania możesz dodać też wolno gotowaną wieprzowinę, pokrojoną w słupki marchewkę, kiełki lub inne ulubione dodatki.