



Ramen vegetarian

🕒 40— Min. 

Pregătire

Ingrediente 2 Porții

♦ = Kotányi Produkte

Pentru supă

2 lingurițe	♦ Usturoi granulat
1 linguriță	♦ Ghimbir măcinat
0.4 linguriță	♦ Curcuma măcinată
1 lingură	Pastă miso
1 linguriță	Unt de arahide
0.5 linguriță	Tahini
1 lingură	Sos de soia
500 ml	Apă

Pentru ramen

2	Ouă
200 g	Tăiței ramen (sau alți tăiței subțiri)
1 lingură	Ulei de susan
100 g	Ciuperci shiitake, feliate
80 g	Spanac baby
120 g	Porumb dulce (din conservă)
	Semințe de susan, pentru servire

- 1 Într-un bol mic, amestecă usturoiul granulat cu 2 linguri de apă și lasă-l să se hidrateze timp de 1 minut. Încinge uleiul într-o tigaie, apoi adaugă pasta de usturoi, ghimbirul și curcuma. Călește timp de 1 minut, până devin aromate.
- 2 Adaugă pasta miso, untul de arahide și tahini, amestecă și gătește timp de 1 minut. Toarnă apa și sosul de soia, adu la fierbere, apoi redu focul și fierbe la foc mic, acoperit, timp de 15 minute.
- 3 Între timp, fierbe ouăle (pentru ramen, ouăle moi sunt ideale, 6–7 minute). Curăță-le de coajă și taie-le în jumătăți. Fierbe tăiței ramen conform instrucțiunilor de pe ambalaj, scurge-i și pune-i deoparte.
- 4 Încinge uleiul de susan într-o tigaie, adaugă ciupercile shiitake și prăjește-le 4–5 minute, până se rumenesc. Scoate-le din tigaie, apoi adaugă spanacul în aceeași tigaie și gătește-l până se înmoaie.
- 5 Pune tăiței fierți în boluri adânci. Toarnă peste ei supa fierbinte, apoi adaugă ciupercile, jumătățile de ou, porumbul și spanacul. Presară semințe de susan și servește.

