Vegetáriánus ramen leves

35–40 Perc

Elkészítés

1. Egy kis tálban elkeverjük a fokhagyma granulátumot 2 evőkanál vízzel, és 1 percig állni hagyjuk, hogy hidratálódjon. Egy lábasban felhevítjük az olajat, majd hozzáadjuk a fokhagymapasztát, a gyömbért és a kurkumát. 1 percig pirítjuk, amíg illatos nem lesz.
2. Hozzáadjuk a miso pasztát, a mogyoróvajat és a tahinit, elkeverjük, majd 1 percig főzzük. Felöntjük a vízzel és a szójaszósszal, felforraljuk, majd alacsony hőfokon, lefedve 15 percig gyöngyözve főzzük.
3. Közben megfőzzük a tojásokat (a lágy tojás a legjobb a ramenhez, 6–7 perc). Meghámozzuk, félbevágjuk őket. A ramen tésztát a csomagoláson szereplő utasítás szerint megfőzzük, leszűrjük, félretesszük.
4. Egy serpenyőben felhevítjük a szezámolajat, hozzáadjuk a shiitake gombát, és 4–5 percig pirítjuk, amíg szépen meg nem barnul. Kivesszük a serpenyőből, majd ugyanabban a serpenyőben a spenótot is megfonnyasztjuk.
5. A megfőtt tésztát mély tálakba osztjuk. Rámerjük a forró alaplevet, majd a tetejére rendezzük a gombát, a félbevágott tojásokat, a kukoricát és a spenótot. Szezámmaggal megszórva tálaljuk.

Összetevők 2 fő részére

= Kotányi Produkte

Az alapléhez:

1 ek	Szezámolaj
2 tk	Fokhagyma granulátum
1 tk	Gyömbér, őrölt
0.25 tk	Kurkuma
1 ek	Miso paszta
1 tk	Mogyoróvaj
0.5 tk	Tahini (szezámpaszta)
1 ek	Szójaszósz
500 ml	Víz

A ramenhez:

2	Tojás
200 g	Ramen tészta (vagy más vékony tészta)
1 ek	Szezámolaj
100 g	Shiitake gomba, felszeletelve
80 g	Bébispenót
120 g	Csemegekukorica
	Szezámmag a tálaláshoz