



Зеленчуков рамен

⌚ 35—40 Минути 

Подготовка

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За бульона

1 с.л.	Сусамово олио
2 ч.л.	♦ Чесън на гранули
1 ч.л.	♦ Джинджирил, млян
¼ ч.л.	♦ Куркума, мляна
1 с.л.	Мисо паста
1 ч.л.	Фъстъчено масло
½ ч.л.	Сусамов тахан
1 с.л.	Соев сос
500 ml	Вода

За рамена

2 бр.	Яйца
200 g	Нудли
1 с.л.	Сусамово олио
100 g	Гъби шиитаке
80 g	Бейби спанак

- 1 В купичка разбъркайте чесъна на гранули с 2 с.л. вода и оставете настрана за минута.
- 2 Загрейте сусамовото олио за бульона и добавете хидратирания чесън на гранули, джинджирила и куркумата. Загрейте за кратко (по-малко от минута) и добавете мисо пастата, фъстъченото масло и тахана – гответе около минута.
- 3 Деглазирайте с водата, добавете соевия сос и намалете котлона. Оставете да къкри под капак за 15 минути.
- 4 Сварете яйцата – най-добре рохки (варете 6-7 минути след като водата кипне). Сложете ги в леденостудена вода веднага след като се сварят. Пригответе нудлите според указанията на опаковката.
- 5 Запечете гъбите на тиган със сусамово олио. Прехвърлете ги в чиния и загрейте спанака в същия тиган за кратко, докато омекне.
- 6 Разпределете нудлите в две купи. Залейте с бульона и наредете гъбите, спанака и по яйце (обелено и разполовено) в купа. Поръсете със сусам и се насладете.

