

Wegański Ramen

35–40 Min

Przygotowanie

1. W małej misce wymieszaj granulowany czosnek z 2 łyżkami wody i odstaw na 1 minutę, aby się namoczył. Rozgrzej olej na patelni, a następnie dodaj pastę czosnkową, imbir i kurkumę. Smaż przez 1 minutę, aż aromat się rozpuści.
2. Dodaj pastę miso, masło orzechowe i tahini, wymieszaj i smaż przez 1 minutę. Wlej wodę i sos sojowy, doprowadź do wrzenia, a następnie zmniejsz ogień i gotuj pod przykryciem przez 15 minut.
3. W międzyczasie ugotuj jajka (najlepiej na miękko, 6–7 minut). Obierz je i przekrój na pół. Ugotuj makaron ramen zgodnie z instrukcją na opakowaniu, odcedź i odstaw.
4. Rozgrzej olej sezamowy na patelni, dodaj grzyby shiitake i smaż przez 4–5 minut, aż się zrumienią. Zdejmij z patelni, a następnie dodaj szpinak na tę samą patelnię i smaż, aż zmniejszy objętość.
5. Przełóż ugotowany makaron do głębokich misek. Zalej gorącym bulionem, a następnie dodaj grzyby, połówki jajek, kukurydzę i szpinak. Posyp sezamem i podawaj.

Składniki - Ilość osób: 0

= Kotányi Produkte

Na bulion

1 łyżka	Olej sezamowy
2 łyżeczki	Czosnek granulowany
1 łyżeczka	Imbir mielony
0.25 łyżeczki	Kurkuma mielona
1 łyżka	Pasta miso
1 łyżeczka	Masło orzechowe
0.5 łyżeczki	Pasta tahini
1 łyżka	Sos sojowy
500 ml	Woda

Dodatki do zupy

2 szt	Jaja
200 g	Makaron do ramenu (lub inny makaron)
1 łyżka	Olej sezamowy
100 g	Grzyby shitake, pokrojone
80 g	Szpinak baby
120 g	Słodka kukurydza (z puszki)
1 łyżeczka	Ziarna sezamu