

Zupa Udon

25–35 Min

Przygotowanie

1. Do garnka wlewamy bulion warzywny z sosem sojowym i mirinem i gotujemy na małym ogniu. Doprawiamy małą szczyptą soli. Ale nie za bardzo, bo sam sos sojowy jest bardzo słony.
2. Cebulę dymkę pokrój w drobne pierścienie. W osobnym garnku zagotuj trochę wody na jajka. Do zupy jajko powinno być miękkie jak wosk. Dlatego gotuj przez 5 minut, a następnie natychmiast włóż do zimnej wody.
3. Umyj pak choi i przekrój go na pół. Następnie dodaj i gotuj przez 3 minuty.
4. Następnie dodaj makaron udon. Zwykle powinien się gotować przez około 3 minuty.
5. Do misek włóż makaron i pak choi. Energicznie zmiel na nim pieprz. Dodaj trochę masła i poczekaj, aż się rozpuści. Następnie wylej na wierzch zupę. Dodaj młodą cebulę i odrobinę oleju sezamowego. Jajko obierz, przekrój na pół i połóż na wierzchu.

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

400 g	Makaron Udon
2 szt	Kapusta Pak Choi
2 szt	Cebulka dymka
800 ml	Wywar warzywny
6 łyżek	Sos sojowy
2 łyżki	Sos Mirin
2 łyżki	Masło
2 łyżki	Olej sezamowy
1 młynek	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 młynek	Pieprz Czarny ziarnisty
4 szt	Jaja organiczne
0.5 łyżeczki	Imbir mielony