Image not found or type unknown

Рецепты Bravolli > Основное блюдо

Рамен с лапшой из зеленой гречки

Сложность: Поразить всех

5-6 порции

60 мин

Продукты Bravolli:

Гречка зелёная

Image not found or type unknown

Ингредиенты:

Для бульона: 1 куриный окорочок, ½ куриной грудки, ½ моркови, 1 луковица, 3-4 черных перца горошком, 2,5 л воды, 1 ст. л. мисо пасты, соль – по вкусу.

Топпинги: 100 г грибов эноки или шампиньонов, 1 морковь, 1 луковица, 2 яйца, 4 листика нори, 2 ст. л. соуса терияки, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. кунжута.

Способ приготовления:

- В кастрюлю с водой поместить мясо и овощи, варить 45 минут на среднем огне, снимая пену. Убрать лук и морковь. Аккуратно нарезать куриную грудку и филе с окорочка.
- В кофемолке измельчить гречку, смешать с солью, вбить яйцо и 50-60 мл воды, вымесить тесто.
- Сделать из теста лапшу, используя скалку и нож или специальную машинку.
- В другую кастрюлю с кипящей подсоленной водой поместить лапшу, варить 5-7 минут. Переместить в емкость с холодной водой, затем откинуть на дуршлаг.
- На сковороде с добавлением растительного масла и соуса терияки на сильном огне обжарить нарезанные соломкой грибы, лук и морковь в течение 5-6 минут, помешивая.
- В кипящую воду поместить яйца, варить 4 минуты, затем положить в ледяную воду, почистить и разрезать пополам.
- Собрать суп: налить бульон и кластерами (секторами) выложить лапшу, мясо, лук, морковь, грибы, половинки яиц.
- Подавать с листиками нори и кунжутом.

Image not found or type unknown Image not found or type unknown