

# Tokyo Shoyu Ramen

Toplam 290 dk

Hazırlama 60 dk · Pişirme 180 dk

4 kişilik

Zor

~590 kcal

Açılış 17/10

Shoyu ramen, berrak tavuk suyunu soya tare, ramen eriştesi, chashu, marine yumurta, nori ve taze soğanla tamamlayan Tokyo tarzı kasedir.

## Malzemeler

- 1.5 kg Tavuk karkas
- 500 gr Ramen eriştesi
- 0.8 su bardağı Soya sosu
- 0.3 su bardağı Mirin
- 1 parça Kombu
- 20 gr Katsuobushi balığı gevreği
- 400 gr Domuz chashu
- 4 adet Marine yumurta
- 4 yaprak Nori
- 4 dal Taze soğan

## Yapılış

- Tavuk karkası 10 dakika kaynatıp suyunu dökün ve durulayın.
- Temiz suyla tavuk suyunu 2.5 saat hafif kaynatın.
- Soya sosu, mirin, kombu ve katsuobushi ile tareyi 10 dakika demleyin.
- Et suyunu süzüp sıcak tutun.
- Ramen eriştesini 2 dakika haşlayın.
- Kaselere tare koyup sıcak tavuk suyuyla açın.
- Erişte, chashu, marine yumurta, nori ve taze soğanla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Tareyi kaseye önce koymak sıcak suyla eşit dağılım sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Erişteyi diri bırakıp chashu, yumurta, nori ve taze soğanla hemen servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Soya

Yumurta

Deniz ürünleri

