

Miso Ramen

2 Portionen

von 1mal1japan.de

Zutaten

1L Dashi-Brühe
Menge Bambussprossen
1 Frühlingszwiebel

1 Nori Blatt

2 EL Miso-Paste

ca. 2 EL Sojasauce

2 Port. Ramen

Anleitung

In einem Topf aufkochen. Währenddessen die Beilagen vorbereiten. falls noch nicht in Streifen vorliegend, in Streifen schneiden. waschen, trocken tupfen und den weißen/hellgrünen Teil in feine Ringe schneiden.

mit einer Schere in ca. 4x8cm Rechtecke schneiden.

Nun

in ein kleines Küchensieb geben und durch das Sieb in die heiße Dashi-Brühe einrühren. Anschließend die Hitze abstellen und die Brühe mit abschmecken.

In einem separaten Topf Nudelwasser zum kochen aufstellen.

in das kochende Nudelwasser geben und je nach Packung (~3-4 Min.) kochen, abgießen und abschrecken. Die Ramen auf Schüsseln aufteilen und mit der Suppe auffüllen.

Zusatz

Miso Rauen

2 Portionen

von 1mal1japan.de

Zutaten

2 TL Beni Shoga
4 Scheiben Komaboko
2 halbierte Ajitsuke Tamago

Shichimi Togarashi

Anleitung

Die Frühlingszwiebeln in der Mitte aufstücken, die Bambussprossen und z.B. für beide Portionen

am Rand platzieren.

Nach belieben mit
bestreuen und am Schluss mit den Lori-Zuschnitten
garnieren. Heiß servieren, am Besten mit Stäbchen
und tiefem Löffel essen.

Zusatz

Weitere Toppings: Sojasprossen, Mungobohnen-Keimlinge, Karottenstifte, Zuckerschoten,
Bohnen, Sojabohnen, Tofu, Schweinebauch, Hähnchenbrust, Garneben, Baby-Spinat, Krautkresse
Sesam, rüthgebratenes Hackfleisch, Enoki-Pilze, Wakame, Chili