



Бърз веган рамен



4 порции

СЪСТАВКИ

За бульона

- 1 л вряла вода
- 20 г джиндифил, нарязан на парчета
- 4 скилидки чесън, обелени и нарязани на парченца
- 5 стръка зелен лук, само бялата част
- 2 червени чушки чили, нарязани на парчета
- 1 праз, нарязан на парчета
- 2 стръка **целина**, нарязани на парчета
- 1 кубче бульон, натрошено

- 1 с. л. слънчогледово олио
- 2 скилидки чесън, тънко нарязани
- 1 червена чушка чили, тънко нарязана
- 1 с. л. **соев сос**
- 1 с. л. **мирин**
- 3 с. л. червена **мисо паста**
- ½ ч. л. сол
- ¼ ч. л. чили люспи
- 8 гъби шийтаке, тънко нарязани
- 1 глава зеле пак чой, с отделени листа
- 50 г бобови кълнове и зеленината на зеления лук
- 100 г замразена сладка царевица
- 400 г готови **нудли рамен**

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Налейте врялата вода в дълбок тиган с всички съставки за бульона и ги оставете да заврат. Покрийте с капак и гответе на ниска температура 40 – 45 минути. Прецедете в друг тиган и оставете настрана.

Пригответе нудлите според инструкциите на пакета и ги разделете в 4 купи.

В друг тиган нагрейте олиото, добавете чилито и чесъна и ги оставете за няколко секунди, докато почнат да цвърчат. Добавете соята, мирин, солта, чилито и мисо пастата и разбъркайте. Изсипете вътре гъбите, зелето пак чой, бобовите кълнове, зеления лук и сладката царевица. Гответе минута при висока температура.

Изсипете тази смес от зеленчуци върху нудлите в 4-те купи. Отгоре излейте кипящия бульон. Сервирайте веднага.