

ANIA STARMACH

Błyskawiczna zupa ramen

Co kupić?

- 1l rosołu lub bulionu
- 300g filetu z łososia bez skóry
- 300g szpinaku (najlepiej baby)
- 100g makaronu udon (lub innego japońskiego)
- 2 jajka ugotowane na półtwardo (można pominąć)
- 2 marchewki
- 2cm imbiru
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki jasnego sosu sojowego
- 1 szalotka
- 1 cebula dymka
- 1 łyżka oleju z pestek winogron
- 1 łyżka sosu rybnego

Jak przygotować?

1. Bulion zagotuj.
2. Czosnek, szalotkę i imbir posiekaj, przysmaż na oleju.
3. Marchewki dokładnie umyj, za pomocą obieraczki „pokrój” marchewki na cienki paski niczym tagliatelle.
4. Szpinak opłucz.
5. Łososia pokrój w dużą kostkę (3×3 cm).
6. Makaron ugotuj wg. instrukcji na opakowaniu.
7. Do gotującego się bulionu dodaj: łososia, marchewkę, szpinak, przysmażony czosnek, imbir, szalotkę.

ANIA STARMACH

8. Gdy bulion ponownie się zagotuje, dodaj do niego sos sojowy i rybny.
9. Bulion przelej do miseczek, dodaj makron, połówki jajka i grubo pokrojoną cebulkę dymkę.