



Gino-san Ramen

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **120 min** Portioner: **4**

Ramen må vara snabbmat i Japan men det finns inget som är snabbt med ramen när det görs från grunden.

En riktig ramenbuljong tar ca 2 dagar att koka men min buljong tog "bara" 8 timmar att göra. Kan verka som väldigt lång tid för en måltid men jag lovar det är värt det i slutändan. Explosion av smaker i munnen. En UMAMI-BOMB.

Grunden är ben, helst från gris, ko eller kyckling. Fråga din lokala köttbutik efter ben, kostar nästan ingenting.

DU kan självklart göra en snabb-buljong med t.ex. flytande kycklingbuljong eller kalvbuljong men det kommer aldrig bli lika gott som en riktig långkokt buljong. Isåfall så skippar du bara processen med att rosta av benen och 8 timmars kokningen. Låt då sjuda åtminstone 1 timme och sila sedan av allt. Lite kärlek kan väl buljongen ändå få!?)

Om du ger dig på denna recept kan du då följa receptet på mina hemgjorda nudlar och chiliolja. Du är ändå på G, så du kan lika gärna gå all in, eller hur? :)

#Cheffraimansmat - Klicka på länken för att komma till min instagram



INGREDIENSER



Buljong

300 gram grisben, klov eller det du kan få tag på.

300 gram kycklingben

2 liter vatten

2 stora gullökar

6 st vitlöksklyftor

3 st morötter

3 cm ingefärsbit

100 gram färsk shitakesvamp

2 dl soja

3 msk flytande kalvbuljong

5 st lagerblad

3 ark noriblad

10 st hela svartpepparkorn



Fläskfile

300 gram fläskfile, tärnad

0,5 dl flytande honung

3 msk soja

2 msk sesamfrön

Topping

1 knippe skivad vårlök

1 kruka färsk koriander

1 st skivad grön paprika

1 st skivad/strimlad purjolök

4 st löskokta ägg (mina gick över något)

2 msk sesamfrön till servering

2 st noriblad (klippta i 8 bitar)
picklad shiitake

Picklade shiitake

1 dl ättiksprit
2 dl socker
3 dl vatten
shiitaken från buljongen (skivad)

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt på ugnen på 250 grader. Rosta av ben, lök, morot och vitlök i ca 15 minuter. De ska rostas gyllenbruna, nästintill brännas och få en mörk yta.
- 2** Ta ut från ugn och häll över allt i en stor djup kastrull. Tillsätt resten av ingredienserna och fyll på med vatten. Koka upp och låt sjuda till hälften av vätskan kvarstår. Fyll sedan upp igen. Gör om samma process i ca 8 timmar.
- 3** När du börjar närma dig slutet på långkoket så försöker du plocka bort shiitake svampen för den kan du använda som topping.
- 4** Sila av buljongen och smaka sedan av med salt. Du kan tillsätta mer smaker vid denna punkt så som färsk chili, grönsaksbuljonger, sesamolja eller min koreanska chiliolja för att boosta smakerna ytterligare. UMAMI betyder välsmakligt på Japanska och det är det du strävar efter med denna buljong så mycket smak som möjligt.
- 5** Strimla upp alla toppingtillbehör enligt ingrediensförteckningen. Pickla shiitake svampen genom att koka upp ättika, socker och vatten. Tillsätt sedan shiitaken och ställ av från värmen. Låt ligga i lagen tills att du ska servera. Koka upp vatten i en kastrull och lägg försiktigt ner äggen från och med att vattnet börja koka. Koka äggen i ca 5-6 minuter.
- 6** Stek fläskfilen i en varm panna ca 5 minuter. Tillsätt sedan honung, soja och semamfrön direkt i pannan tillsammans med fläskfilén för att koka ihop glazen.
- 7** Avsluta med att servera i en djup kastrull med de hemgjorda nudlarna och lägg på toppingen som på bilden! Smaklig måltid och lycka till! :)