ASIATISKT

Ramen med köttbullar gjorda på fläskfärs

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **45 min** Portioner: **2-3**

45

Ramen, en asiatisk soppa med sojabuljong.

Ramen på fläskköttbullar, medium löstkokt ägg inlagt i soja och äggnudlar!
#Cheffraimansmat

INGREDIENSER

1 paket äggnudlar
Köttbullar
500 gram fläskfärs
2 msk sesamfrön
1 msk sesamolja
1 dl ströbröd
1 st ägg till köttbullarna

Buljong
200 gram skivad kastanjechampinjon

3 st skivade morötter
200 gram skivad rättika
5 dl vatten
1 dl light sokura soja
2 msk svampsoja
1 msk sesamolja
1 msk sriracha
300 gram broccoli

Äggen
4 st medium löskokta ägg
lite soja

Servering
sriracha

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med köttbullarna. I en bunke blandar du färs, sesamfrön, sesamolja, ströbröd och ägg. Låt stå 10-15 minuter medan du börjar på buljongen.

2. i en djup kastrull fräser du svamp, morot och rättika i ca 2 minuter. Tillsätt 5 dl vatten, 1 dl light (ljus) soja, 2 msk svampsoja, 1 msk sesamolja, 1 msk sriracha och låt koka upp. Smaka av. Om du behöver mer sälta eller hetta så kan du tillsätta salt/sriracha efter behov.

3. Rulla köttbullarna efter önskad storlek. Koka äggen. Skala och lägg i ett glas med lite soja. Äggen kommer suga åt sig sojan och bli lite bruna på ytan.

4. Tillsätt köttbullarna och låt sjuda ca 15 minuter. Nu kan du tillsätta äggnudlarna och broccolin. Dra ner värmen och låt stå ca 5 minuter.

5. Servera i en djup tallrik och ringla på sriracha. Smaklig måltid!