



Ramen med köttbullar gjorda på fläskfärs

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



Ramen, en asiatisk soppa med sojabuljong.

Ramen på fläskköttbullar, medium löstkockt 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 sätta 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!