

Oppskrift

Ramen med soft bones



1

Forvarm ovn til 120 °C.

2

Knekk stjerneanis i et par biter og ha i kjele med laurbærblader. Legg i kjøttet, hakk hvitløk og ingefær, og legg på toppen. Kok opp vann og hell på til det dekker. Ha på lokk og sett i ovnen. La stå i 6-8 timer. Eventuelt sett opp varmen til 160 °C og la stå i 2-3 timer.

3

Kok nudler etter anvisning på pakken. Skyll i kaldt vann og sett til side.

4

Del sopp hvis det trengs, snitt de lyse stilkene på kålen og de mørke bladene i to. Finhakk vårløk. Sett til side.

5

Varm opp en panne på høy varme, tilsett 1 ss olje, stek sopp 2-3 minutter ta det ut fra pannen. Ha i stilkbitene fra kål og surr i et par minutter. Ta ut og legg separat fra soppen.

6

Sil fra kraft og kjøtt og hell kraften i pannen.

7

Ha kålbladene i kraften og gi dem et raskt dypp.

8

Kok egg slik du liker.

9

Fordel nudler i boller, hell over kraft, fordel over biter av soft bones, pak choy, sopp, vårløk og egg. Server med et dryss av sesamfrø og soyasaus ved siden av.

Produkter i denne oppskriften

Svin Softbone 2kg Fr Pk



Egg 30 ML Frittg 8x30 Stk 15,12kg Enh



Ingredienser

Stjerneanis	4 stk
Laurbærblader	3 stk
Gilde Soft Bones	800 g
Hvitløksfedd	4 stk
Fersk ingefær	4-5 cm
Ramennudler	

Shitake- og østerssopp, blanding 200 g

Pak choy 2 stk

Vårløk 4 stk

Vegetabilsk olje til steking

Prior Egg 4 stk

Sesamfrø til servering

Soyasaus til servering