

Oppskrift

Ramen med bacon og egg



1

Stek baconskivene i en stor tykkbunnet kjele til gylne. Legg til side.

2

Finhakk hvitløk og fres med revet ingefær i olje i den samme kjelen slik at du får med litt av baconfettet, ca. 30 sekunder. Tilsett sopp i biter og fres videre i 2 minutter. Ha i kraft og finsnittet vårløk og kok opp. Skrap godt i bunnen så du får med alt.

Tips! Bruker du misokraft og den blir for salt, kan du justere med litt søt soya eller litt sukker. Bruker du kyllingkraft kan du smake til med søt og salt soya og ev. legge i litt tang som koker med for å få mer umamismak.

3

Når kraften har ønsket smak, tilsettes nudlene. Kok til nudlene er akkurat møre, ca. 5 minutter.

4

Kok egg til ønsket konsistens, 3-5 minutter for bløtkokt, 6-8 minutter for smilende og 8-10 minutter for hardkokt. Skrell og del i to. Eller bruk Prior kokte skrelte egg i lake.

5

Server ramen rykende varm med egg, stekt bacon, finskivet reddik, hakket chili og frisk koriander.

Ramen kan også lages med for eksempel kylling, kalkun, svinenakke eller oksehale.

Ønsker du en kjøttfri variant, kan denne lages uten bacon eller annet kjøtt.

Produkter i denne oppskriften

Bacon av Svinenakke Skivet Storp



Egg 30 ML Frittg 4 Brett Enh



Ingredienser

Ramen

Gilde Bacon av svinenakke skivet

200 g

Hvitløksfedd

1 stk

Ramen

Finrevet ingefær	1 ss
Soyaolje	1 ss
Sopp	200 g
Kyllingkraft	8 dl
Vårløk	4 stk
Nudler	200 g
Prior Egg	4 stk
Reddiker	8 stk
Rød Chili	1 stk
Koriander	
Noriflak	