



Ramen wieprzowy

Pyszna japońska zupa

 Czas na High: 0 -

 Czas na Low: 6h20min

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- 1 łyżka oleju arachidowego
- 1 kg boczku wieprzowego
- 1 główka czosnku przekrojona na 2 połówki
- 5 szklanek bulionu drobiowego
- 5 cm kawałek świeżego imbiru, grubo pokrojony
- 1 zielona szalotka, przepołowiona, plus dodatkowe, ukośne plasterki, do podania
- 2 łyżki sosu mirin
- 2 łyżki jasnego sosu sojowego
- 1 łyżka sambal oelek
- 200 g suszonego makaronu ramen
- 3 filiżanki młodego szpinaku
- 4 jajka, ugotowane na miękko, przekrojone na pół
- Pokrojone świeże czerwone chili, do podania opcjonalnie
-



Wykonanie:

Rozgrzej olej na dużej patelni. Dodaj boczek wieprzowy, skórą do dołu, i smaż przez 10 minut lub do uzyskania złotego koloru. Przewróć na drugą stronę i smaż przez kolejne 5 minut, dodając czosnek, przekrojoną stroną do dołu, w ostatnich 2 minutach gotowania. Przełóż wieprzowinę z czosnkiem do wolnowaru. Dodaj bulion, imbir i szalotkę. Przykryć i gotować, pod przykryciem, na HIGH przez 5-6 godzin lub do momentu, gdy boczek będzie bardzo miękki.

Za pomocą szczypiec przenieś wieprzowinę na talerz. Odstaw do lekkiego ostygnięcia. Usuń i wyrzuć skórę i tłuszcz. Za pomocą widelca grubo poszatkuj boczek wieprzowy i przełóż na blachę do pieczenia.

Wymieszaj mirin, sos sojowy i sambal oelek w wolnowarze.

Gotuj makaron w dużym rondlu z wrzącą wodą przez 5 minut lub do miękkości. Odcedź i rozdziel do misek. Rozdziel mięso i szpinak do misek. Zalej bulionem. Podawaj z połówkami jajek, dodatkową szalotką i chilli.