

# Ramen au gochujang



Ramen audacieux et épicé mettant en vedette le gochujang coréen, pour une chaleur profonde et riche.

**PRÉPARÉ AVEC**

**Classique Bouillon de poulet**  
CODE DE CAS 28197

## Ingredients

|        |                                     |
|--------|-------------------------------------|
| 0,5 kg | Nouilles de ramen, sèches           |
| 1,36 L | <b>Classique Bouillon de poulet</b> |
| 1,36 L | L'eau                               |
| 15 mL  | Poudre de dashi                     |
| 45 mL  | Sauce soja                          |
| 15 mL  | Pâte de gochujang                   |
| 1 kg   | Tofu ferme, grillé                  |
| 80 mL  | Ciboules, partie verte, tranchée    |
| 500 mL | Radis daikon, mariné                |
| 5      | Œufs, bouillis, coupés en deux      |
| 270 mL | Kimchi                              |

## Directions

- 1 Préparez les nouilles de ramen selon les instructions sur l'emballage. Réservez.
- 2 Dans une grande casserole, faites mijoter le bouillon, l'eau, le dashi, la sauce soja et la pâte de gochujang pendant 15 minutes. Assurez-vous que la température atteigne un minimum de 74°C pendant 1 minute. Filtrez le mélange pour garantir que le bouillon soit exempt de particules. Maintenez le bouillon pour le service chaud à 60°C ou plus.

## Pour servir

Placez 240 mL de ramen cuits dans un bol. Ajoutez 300 mL de bouillon par-dessus. Disposez la garniture sur le dessus.