

Ramen au kimchi



Ramen relevé et acidulé axé sur le kimchi, aux saveurs fermentées bien équilibrées.

PRÉPARÉ AVEC



Classique Bouillon de poulet
CODE DE CAS 28197

Ingredients

0,5 kg	Nouilles de ramen, sèches
1,36 L	Classique Bouillon de poulet
1,36 L	L'eau
15 mL	Poudre de dashi
45 mL	Sauce soja
625 g	Kimchi
750 mL	Maïs miniature, coupé en deux
500 mL	Poitrine de porc, tranché
1125 mL	Champignons shiitake, tranchés et sautés
250 mL	Oignon vert, finement tranché
265 mL	Pousses de bambou, tranchées finement

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 le kimchi 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.
Rendement : 9 portions.