HUNAJAINEN RAMEN-KEITTO

AINEKSET NELJÄLLE

RAMEN LIEMI

- 2 rkl Hunajayhtymän hunajaa
- 4 rkl soijaa
- 3 rkl omenaviinietikkaa
- 2 cm pätkä inkivääriä
- 1 tl mustapippuria
- 5 dl vettä

LISÄKSI

- 2 broilerin koipireittä
- 4 kananmunaa
- 100 g lehtikaalia
- noin 150 g nuudeleita

Laita liemiainekset kiehumaan laakeapohjaiseen kattilaan. Kuori ja siivuta inkiväärі.

Asettele broilerin koipireidet kattilan pohjalle kiehumaan hissuksiin kannen alla kolme varttia niin, että liha irtoaa helposti luista.

Keitä sillä aikaa kananmunat löysäksi keskeltä eli 6-7 minuuttia.

Nosta koipireidet lautaselle ja erottele lihat sekä luut. Kiehauta pilkottu lehtikaali liemessä nopeasti ja siirrä sivuun. Kiehauta seuraavaksi nuudelit liemessä.

Kokoa ramen-annokset kulhoon niin, että nuudelit, lehtikaali, broileri ja kananmunat ovat omissa lohkoissaan. Kaada liemi päälle ja tarjoa kuumana.

HUNAJA YHTYMÄ
Aidon hyvän tekijä