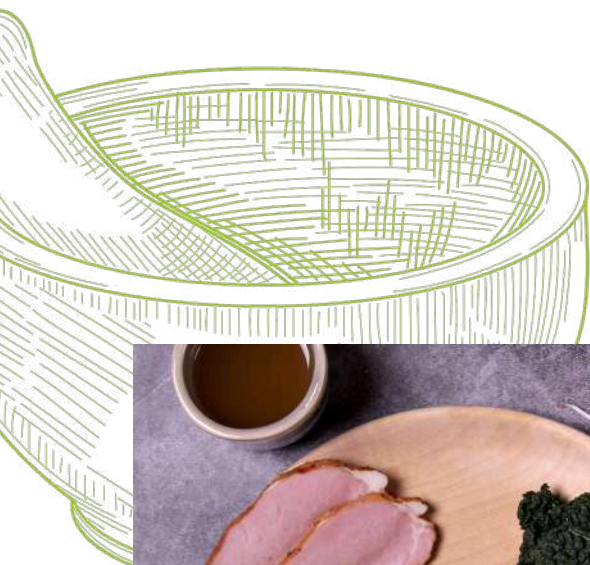




RAMEN



INGREDIENTI

- Spaghetti di soia Udon
- Lonza di maiale
- Germogli di soia
- Funghi shiratake
- Uovo sodo
- Kale
- Olio di sesamo
- Miso
- Salsa di soia
- Cipollotto

PROCEDIMENTO

Cuocete la lonza in forno con un filo d'olio. Tagliatela a fette una volta fredda. Mettere a bollire acqua e un cucchiaino di olio di sesamo e aggiungere il miso e la salsa di soia, un cucchiaino ciascuno.

Una volta pronto il brodo, filtratelo.

Cuocete i noodles a parte. Metteteli in una ciotola e unite la lonza, l'uovo sodo, i funghi, una foglia di kale e i germogli di soia, con il brodo bollente.

Affettare un cipollotto e metterlo sopra, se piace aggiungere dello zenzero fresco.