Vegetarisk ramen med svampe



Tilberedning	45 Min.
Hviletid	30 Min.
Tilberedningstid	5 Min.
Portioner	4

Wolf's vegetariske ramenskål kombinerer sauterede svampe, sprøde grøntsager og en intens miso-shiitakebouillon i en aromatisk, umamirig smagsoplevelse – varmende, afbalanceret og ganske enkelt lækker.

Fond

8 - 10 tørrede shiitake-svampe

250 ml vand, varm

1½ L grøntsags- eller kombu-shiitake-bouillon

4 spsk hvid eller rød misopasta

4 spsk sojasauce

2 spsk mirin

2 hvidløgsfed, revet

2 tsk ingefær, revet

2 tsk sesamolie, efter smag

Pandestegte svampe

4 stor kejserhatte eller portobellohatte, ridset

2 spsk neutral olie

2 spsk sojasauce

2 tsk sesamolie

1 tsk groft sort peber

Wokstegte grøntsager

4 hoveder baby pak choi, halveret

200 g bønnespirer

4 forårsløg, skåret i skiver

2 fed hvidløg, skåret i skiver

2 spsk neutral olie

2 tsk sojasauce

Ramen-nudler

400 g tørrede ramennudler

At servere

4 æg, blødkogte, halverede, valgfrit

chiliolie

nori-strimler

sesam, ristet

Tilbered bouillonen

Læg de tørrede shiitakesvampe i en skål, dæk dem med varmt vand, og lad dem trække i ca. 30 minutter. Skær de udblødte shiitakesvampe i skiver, og kom dem i en gryde sammen med iblødsætningsvæsken og bouillonen. Bring forsigtigt i kog. Bland misopasta, sojasauce, mirin, hvidløg og ingefær sammen, og rør det derefter i bouillonen. Hold varm ved lav varme, men undgå at bringe i kog, så misoen ikke bliver grynet eller bitter. Smag til med sesamolie.

Pandestegte svampe

Skær svampene i 1 cm tykke skiver, og rids dem. Gnid med olie, sojasauce og sesamolie, og krydr derefter med peber. Brun ved middel varme i 3–4 minutter på hver side, og tryk let ned, indtil den er gyldenbrun. Skær de stegte skiver i tykke, mundrette strimler, og læg dem til side, indtil de skal serveres.

Tilbered de wokstegte grøntsager

Opvarm en stegepande eller wok ved høj varme, indtil den næsten ryger. Tilsæt olien, og læg pak choi i panden med skærefladen nedad. Tilsæt hvidløget, og steg det hele i 45 sekunder uden at røre. Tilsæt bønnespirerne og forårsløgene, og svits dem jævnt i yderligere 30–45 sekunder, mens du vender grøntsagerne, så de tilberedes jævnt. Tilsæt sojasaucen, vend det hele sammen, og tag det af varmen.

Tilberedning af ramennudlerne

Kog ramen-nudlerne i en separat gryde med kogende vand efter anvisningerne på pakken, og hæld derefter vandet fra.

Servering

Fordel ramenudlerne i dybe tallerkener eller skåle. Anret de wokstegte grøntsager på den ene side af nudlerne, og læg svampestrimlerne i en vifte ved siden af. Hvis det bruges, placeres et halvt blødkogt æg ved siden af grøntsagerne. Hæld bouillonen i fra siden, indtil den står lige under grøntsagerne. Pynt med chiliolie, nori-strimler og ristede sesamfrø. Servér straks.

Tips

Hold de enkelte komponenter adskilt indtil den endelige anretning: bouillonen, de ristede smagsnuancer fra grøntsagerne og svampens sprøde, gyldne skorpe skal forblive tydeligt adskilt i stedet for at blive tilberedt sammen.

Yderligere oplysninger

Oprettet den	27.11.2026