Вегетаріанський рамен із грибами



готування	45 хв
Пауза	30 хв
Час готування	5 хв
Порції	4

Вегетаріанський рамен-боул від Wolf поєднує обсмажені гриби, хрусткі овочі та насичений бульйон місо-шиїтаке в ароматну, багату на умамі смакову композицію — зігрівальну, збалансовану й просто смачну.

Бульйон

8 - 10 сушені гриби шиїтаке

250 мл вода, гаряча

1½ л овочевий бульйон або бульйон комбу-шиїтаке

4 ст. л. біла або червона паста місо

4 ст. л. соєвий соус

2 ст. л. мірин

2 зубчики часнику, натерті

2 ч. л. імбир, тертий

2 ч. л. кунжутна олія, за смаком

Смажені на сковороді гриби

4 великий королівські гливи або капелюшки портобелло, надрізані

2 ст. л. рафінована олія

2 ст. л. соєвий соус

2 ч. л. кунжутна олія

1 ч. л. чорний перець грубого помелу

Овочі, обсмажені на сковороді

4 голівки бейбі пак-чой, розрізаний навпіл

200 г паростки квасолі

4 зелена цибуля, нарізані скибочками

2 зубчики часнику, нарізані скибочками

2 ст. л. нейтральна олія

2 ч. л. соєвий соус

Локшина рамен

400 г сушена локшина рамен

Для подачі

4 яйця, некруто зварені, розрізані навпіл, за бажанням

олія чилі

смужки норі

кунжут, обсмажений

Приготуйте бульйон

Покладіть сушені гриби шиїтаке в миску, залийте гарячою водою та залиште настоюватися приблизно на 30 хвилин. Наріжте замочені гриби шиїтаке та додайте їх у каструлю разом із рідиною після замочування та бульйоном. Обережно доведіть до слабкого кипіння. Змішайте пасту місо, соєвий соус, мірін, часник і імбир, потім вмішайте в бульйон. Підігрівайте на слабкому вогні, але не доводьте до кипіння, щоб місо не стало зернистим або гірким. Приправте кунжутною олією за смаком.

Смажені на пательні гриби

Наріжте гриби скибочками завтовшки 1 см і зробіть на них надрізи. Натріть олією, соєвим соусом і кунжутною олією, потім приправте перцем. Обсмажуйте на середньому вогні по 3–4 хвилини з кожного боку та злегка притискайте, доки не утвориться золотиста скоринка. Наріжте обсмажені скибочки товстими смужками на один укус і відкладіть до подачі.

Підготуйте овочі для обсмажування

Розігрійте сковороду або вок на сильному вогні, доки вона майже не почне диміти. Додайте олію та викладіть пак-чой у пательню зрізом донизу. Додайте часник і обсмажуйте все 45 секунд, не помішуючи. Додайте паростки квасолі та зелену цибулю й обсмажуйте, рівномірно помішуючи, ще 30–45 секунд, підкидаючи овочі, щоб вони приготувалися рівномірно. Додайте соєвий соус, перемішайте до поєднання інгредієнтів і зніміть з вогню.

Приготування локшини рамен

Відваріть локшину рамен в окремій каструлі з киплячою водою згідно з інструкцією на упаковці, потім відцідіть.

Подача

Розкладіть локшину рамен по глибоких тарілках або мисках. Викладіть обсмажені овочі з одного боку на локшину, а поруч розкладіть віялом смужки грибів. Якщо використовуєте, покладіть поруч з овочами половинку яйця некруто. Влийте бульйон збоку, доки він не дійде трохи нижче рівня овочів. Прикрасьте олією чилі, смужками норі та підсмаженим насінням кунжуту. Подавайте негайно.

Поради

Зберігайте окремі компоненти розділеними до фінального сервірування: бульйон, обсмажені овочеві аромати та хрустка золотиста скоринка гриба мають залишатися чітко відокремленими, а не готуватися разом.

Додаткова інформація

Складено	27.11.2026