**Wariacja na temat azjatyckiej zupy – ramen
z jajem**

***Ramen to danie kojarzone z Japonią, które jednak powstało w Chinach. Jego podstawowym składnikiem jest makaron w bulionie wzbogacony najróżniejszymi dodatkami, np. tak jak w naszym przepisie – jajkiem.***

Tym, co odróżnia ramen od innych zup, jest bulion stanowiący nośnik smaku dla makaronu. W naszym przepisie wykorzystaliśmy skoyu (bulion na bazie sosu sojowego), ale popularne są też shio (słony bulion na bazie zupy rybnej), miso (na bazie pasty ze sfermentowanej soi) i tonkotsu (na bazie gotowanych wieprzowych kości o mlecznobiałej barwie).

Co ciekawe ramen nie od razu stał się popularny w Japonii, gdzie chętniej jedzone były potrawy z ryżem. Dopiero po II wojnie światowej, w okresie słabych plonów ryżu, mieszkańcy Kraju Kwitnącej Wiśni przekonali się do bulionu i makaronu z pszenicy. Dziś to najpopularniejsze japońskie danie eksportowe, serwowane we wszystkich krajach Europy. W Japonii każda restauracja podająca ramen przyrządza go według własnej receptury.

- Wydaje mi się, że popularność ramenu bierze się z możliwości różnorodnej modyfikacji tego dania – mówi Tomasz Jokiel z Ferm Drobiu Jokiel. - Każdy smakosz może zaproponować autorską wersję, ma okazję do eksperymentowania. Jajko doskonale nadaje się do ramenu. Wzbogaca jego smak, a przy tym jest bogate w witaminy, składniki mineralne oraz niskokaloryczne.

**Azjatycki ramen z jajem**

**Składniki na 4 porcje**

4 porcje makaronu ramen, 400 g wędzonej szynki pokrojonej w grube plastry, 4 jaja rozmiar M (Fermy Drobiu Jokiel), 1 szklanka wody, 1 łyżeczka cukru, 1 łyżeczka octu jabłkowego/ryżowego/sake, 1 porcja warzyw rosołowych (seler, marchew, pietruszka, por, cebula), 1 czosnek, 1 kg kości wieprzowych, ½ kg skrzydełek drobiowych, 100 g fasolki szparagowej, pęczek szczypiorku, 2-3 płaty prasowanych glonów (sushi nori), kawałek imbiru (2 cm), sól, pieprz, sos sojowy.

**Sposób przygotowania**

Makaron:

Makaron ramen gotujemy zgodnie z przepisem na opakowaniu. Odstawiamy do ostygnięcia.

Jaja nitamago:

Jaja wkładamy do gotującej wody. Wyjmujemy po 6 min i schładzamy. Przygotowujemy marynatę do jaj (1/2 szklanki wody, 1/4 szklanki sosu sojowego, kawałek suszonych alg sushi nori, łyżeczka cukru, łyżeczka octu ryżowego lub sake). Wkładamy do marynaty obrane jaja i zostawiamy na 12 godzin.

Bulion:

Do dużego garnka wkładamy pocięte kości wieprzowe i skrzydełka drobiowe (skrzydełka dobrze jest przeciąć, aby wydostać kolagen). Całkowicie zalewamy zimną wodą i zagotowujemy, następnie odcedzamy i przepłukujemy zimną wodą. Wkładamy do garnka. Dodajemy przepołowiony czosnek, warzywa rosołowe, przekrojony imbir, 2 łyżki sosu sojowego, sól, kilka ziaren pieprzu i zalewamy wodą, aby przykryć składniki. Gotujemy na wolnym ogniu 6-7 godzin. Następnie odcedzamy przez sito i odstawiamy czysty bulion.

Teraz czas na polski akcent. Szynkę wieprzową kroimy w plastry, przekładamy do garnka i zalewamy wodą. Gotujemy 5 min, po czym odcedzamy. Przekładamy na patelnię i delikatnie opiekamy bez tłuszczu z dwóch stron.

Gotujemy na parze fasolkę szparagową. Do miseczki wkładamy makaron, zalewamy go wywarem, dokładamy szynkę, przepołowione marynowane jajo nitamago, pocięty w 2 cm słupki szczypior, fasolkę i prostokątny kawałek prasowanych glonów morskich sushi nori (10x5 cm).

Smacznego!

**Fermy Drobiu Jokiel** to rodzinna polska firma od ponad 30 lat zajmująca się profesjonalną produkcją jaj konsumpcyjnych, mająca swoją siedzibę we Wroniawach koło Wolsztyna w woj. wielkopolskim. Jakość jaj z Ferm Drobiu Jokiel jest zagwarantowana przez kompleksową kontrolę na wszystkich etapach produkcji. Cały proces od początku do końca przebiega wewnątrz firmy, począwszy od wyhodowania kur niosek, przez produkcję jaj, do ich pakowania i dystrybucji. Na Fermach Drobiu Jokiel każdego dnia 190 tys. kur znosi ponad 170 tys. jaj. Nioski karmione są pełnowartościowymi ziarnami zbóż i piją wodę z czystego, lokalnego ujęcia. Producent działa zgodnie ze standardami GMP (Good Manufacturing Practice). www.fdjokiel.pl