

EDGERAMEN

Curry ramen ze smażonym słodko-pikantnym tofu i dodatkami

→ 2 PORCJE



WYWAR

- 3 łyżki oleju rzepakowego lub innego neutralnego oleju roślinnego,
- 2 ząbki czosnku, obrane i drobno posiekane,
- 1 1/2 łyżeczki (5g) świeżego imbiru, obranego i drobno posiekanego,
- 1 łyżeczka żółtej pasty curry* lub zielonej dla bardziej pikantnej wersji,
- 3 łyżeczki żółtej, łagodnej przyprawy curry w proszku*,
- 1 szklanka (250 ml) mleka kokosowego lub mleka sojowego,
- 2 szklanki (500 ml) wody lub bulionu warzywnego,
- 2 łyżki jasnego sosu sojowego,
- 1 łyżka cukru trzcinowego lub miodu albo syropu klonowego,
- 2 łyżki soku z limonki lub cytryny,
- 2 porcje świeżego lub błyskawicznego makaronu ramen albo innego makaronu azjatyckiego.

DODATKI

- cebula dymka, posiekana,
- liście kolendry lub natki pietruszki, posiekane,
- ziarna sezamu,
- smażone słodko-pikantne tofu (patrz sekcja A.1),
- jajka na miękko (patrz sekcja A.2),
- podsmażony jarmuż (patrz sekcja A.3),
- podsmażone plastry grzybów, np. białych lub brązowych pieczarek (patrz sekcja A.4).

1. W średnim garnku na średnim ogniu rozgrzej olej, dodaj posiekany imbir oraz czosnek, i smaż przez 2 minuty często mieszając.
2. Dodaj pastę curry oraz curry w proszku (*możesz używać zamiennie, jeśli masz tylko pastę lub proszek, ale zwracaj uwagę na skalę pikantności) i smaż przez 30 sekund, często mieszając.
3. Dodaj mleko kokosowe i wodę, a następnie gotuj bulion na małym ogniu przez 10 minut, kilka razy mieszając.
4. Dodaj sos sojowy, sok z limonki i cukier, dokładnie wymieszaj i gotuj na wolnym ogniu przez 1 minutę. Spróbuj bulionu – w razie potrzeby dodaj więcej przypraw, soli, soku z limonki lub cukru (albo wody aby rozcieńczyć, jeśli smak jest zbyt intensywny), aby zrównoważyć smak. Możesz także poeksperymentować z dodaniem odrobiny proszku z paczki smakowej z twojego instant ramenu.
5. Makaron ramen ugotuj al-dente zgodnie z czasem podanym na opakowaniu – w osobnym garnku we wrzącej wodzie z 1 łyżeczką soli, następnie odcedź i przełóż do misek. Możesz też ugotować makaron bezpośrednio w garnku z bulionem – pod koniec gotowania bulionu dodaj do niego makaron i podgrzewaj na wolnym ogniu, mieszając co chwilę, aż makaron zmięknie.
6. Rozlej wywar i przełóż makaron do misek, a następnie wrzuć dodatki, które masz pod ręką – patrz sekcja DODATKI.



EDGERAMEN

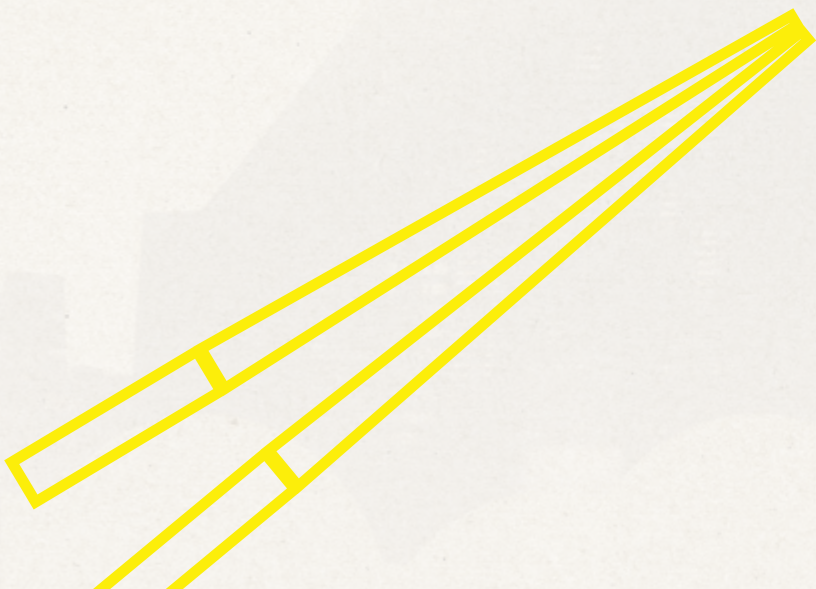
DODATKI



A.1 Smażone słodko-pikantne tofu

- 200g naturalnego tofu
- 3 łyżki oleju rzepakowego lub innego neutralnego oleju roślinnego
- 2 ząbki czosnku, obrane i posiekane
- 2 łyżki sosu sojowego lub sosu teriyaki
- 1/2 łyżeczki płatków chili* lub kilka cienkich plasterków papryczki chili lub jalapeno
- 1 1/2 łyżeczki słodkiej papryki w proszku
- 1/2 łyżeczki przyprawy pięciu smaków (opcjonalnie)
- 2 łyżki miodu lub syropu klonowego
- 3 łyżki oleju sezamowego

1. Odcedź tofu i delikatnie ściśnij, aby pozbyć się nadmiaru płynu, a następnie rozkrusz je na drobno palcami do miski.
2. Na patelni nieprzywierającej na średnim ogniu rozgrzej olej, dodaj czosnek i smaż przez 1 minutę, często mieszając.
3. Dodaj pokruszone tofu i sos sojowy na patelnię, wymieszaj i smaż, mieszając od czasu do czasu, przez około 8 minut, aż płyn odparuje, a kruszonka z tofu zacznie brązowieć.
4. Dodaj chili (możesz też dodać pozostały pikantny olej z paczki instant ramenu), słodką paprykę i przyprawy (jeśli używasz), dokładnie wymieszaj, aby połączyć, a następnie smaż, mieszając od czasu do czasu przez 2-3 minuty, aż kruszonka ładnie się zarumieni.
5. Dodaj miód oraz olej sezamowy i dokładnie wymieszaj. Spróbuj, a w razie potrzeby dodaj więcej chili oraz soli.
6. Serwuj ok. 3 łyżki kruszonki z tofu na wierzch każdej miski z ramenem.



EDGERAMEN

DODATKI



A.2 Jajka na miękko

Upewnij się, że jajka są w temperaturze pokojowej przez ok. 1 godzinę przed gotowaniem. W małym rondelku podgrzej wodę, aż zacznie mocno parować, ale nie wrzeć. Używając łyżki stołowej, powoli zanurz 2 jajka w gorącej wodzie, następnie zwiększ ogień do maksimum i szybko zagotuj wodę. Następnie ustaw ogień na średni i gotuj jajka przez 5 (mniejsze jajka) do 6 minut (większe jajka). Ugotowane jajka przełóż natychmiast do dużej miski wypełnionej zimną wodą. Odstaw do wystygnięcia, następnie obierz, przekrój na pół i podawaj posypane sezamem na wierzchu każdej miski ramenu.

A.4 Smażone pieczarki

Na nieprzywierającej patelni rozgrzej 1 łyżkę masła, następnie ułóż plasterki z 4 pieczarek obok siebie i smaż przez 2-3 minuty z jednej strony, aż się ładnie zarumienią, nie mieszając. Następnie odwróć i smaż dalej, aż ładnie się zrumienią po drugiej stronie. Pod koniec gotowania dopraw 2 szczyptami soli i wymieszaj do połączenia. Przełóż połowę porcji na wierzch każdej miski ramenu.

A.3 Smażony jarmuż

Przełóż 3 garście (60g) liści jarmużu na sitko, przelej wrzątkiem, odcedź i odstaw na chwilę. Na patelnię nieprzywierającą dodaj liście jarmużu i 2 szczypty soli, gotuj aż resztki wody odparują, przez około 1 minutę. Następnie dodaj 2 łyżki oleju rzepakowego i smaż na średnim ogniu przez około 5 minut, od czasu do czasu mieszając, aż jarmuż zarumieni się na brzegach. Przełóż po połowie porcji na wierzch każdej miski ramenu.

