



Сырный рамен



Ингредиенты

- Бульон сырный рамен:
- Сыр плавленый сливочный Hochland Professional 250 г
- Бульон куриный 700 мл
- Приправа дашида 3 г
- Соус соевый 3 г
- Масло кунжутное 3 г
- Сырный рамен
- Бульон сырный п/ф 300 мл
- Лапша чан рамен 120 мл
- Семга 30 г
- Грибы шампиньоны 20 г
- Яйцо отварное 1/2
- Нори жареное 1 г
- Приправа сичими 1

Приготовление

Бульон:

Все ингредиенты соединить до однородной массы. И прогреть при температуре 70 градусов.

Рамен:

Прогреть бульон сырный и лапшу чан рамен по отдельности.

В супницу выложить лапшу и налить бульон.

Семгу опалить горелкой и выложить сбоку.

Шампиньоны обжарить и выложить рядом с семгой.

Выложить отварное яйцо и жареное нори, украсить луком и приправой.

Тип продукта



Плавленный сыр Сливочный
400 г