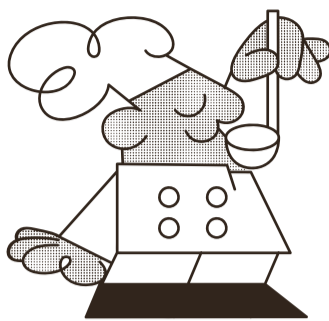


Kokkelørens Miso Ramen

Japan · Ja · Takk



Lerstang kylling blir produsert med fullt fokus på dyrevelferd og 100% soyafritt fôr. Alle Lerstangkyllinger starter livet på Lerstang gård før de vokser opp hos noen få utvalgte bønder rundt i Vestfold. De får vokse opp i omgivelser der bonden har gjenskapet så naturlige miljø som mulig. Det er i tillegg mange japanske smaker i retten: Kombu er tørket japansk tang og Katsuobushi er tørket og røkt tunfisk. Kryddermiksen Shichimi Togarashi består av Sansho-pepper, appelsinskall, sjøgress, chili, sort og hvit sesam og ingefær.



1

Forvarm ovnen til 200°C med varmluft og sett på en medium stor kjele vann til koking av nudler. Ha egg i en liten kjele med vann. La koke i 6 min fra oppkok. Avkjøl i rennende kaldt vann i et par minutter og la ligge i kaldt vann frem til skrelling.



2

Mens eggene koker, ha kyllingvingene på stekebrettet, ha på 1 ss stekeolje, Sishimi Togarashi-krydderet og salt. Bland godt sammen og legg vingene med skinn-siden opp. Stek i ovnen i ca. 20 min. Ta vare på oljen og kraften fra stekebrettet.



3

Mens kyllingen er i ovnen. Kok opp 7 dl vann i en medium kjele. Ha i kombu og katsuobushi. Ta av varmen og la dette trekke rett under kokepunktet mens du begynner på neste steg. Kraften du får her heter Katsuobushi Dashi.



4

Finsnitt vårløk, riv østers-sopp i tynne strimler og skrell og kutt egg i to. Kok nudlene i 6 min.



5

Kok nudlene i 6 min.



6

Mens nudlene koker, sil Katsuobushi Dashi-kraften over i en bolle. Pass på å presse ut alt av væske og hell kraften tilbake i kjelen. Tilsett kyllingkraft, misokraft og sopp i kjelen. Kok dette i 2 min på lav varme.



7

Når nudlene er ferdigkokt, sil av vannet og ha dem i kjelen med kraften.



8

Til servering trenger du Ramensuppe, vårløk, egg, kyllingvinger og all oljen og kraften fra stekebrettet.



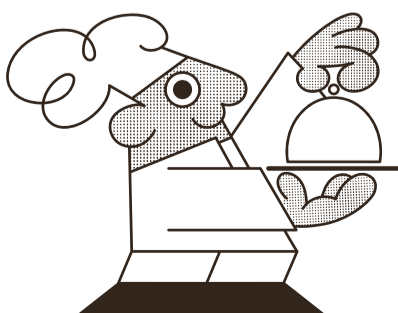
9

Ha Ramensuppe i en dyp skål, pass på å få med nudler. Legg egg oppi suppen og kyllingvinger på siden. Tilsett oljen fra kyllingvingene. Avslutt med å drysse vårløk over.

Vi elsker Ramen!

Sommelier Sara Døscher anbefaler

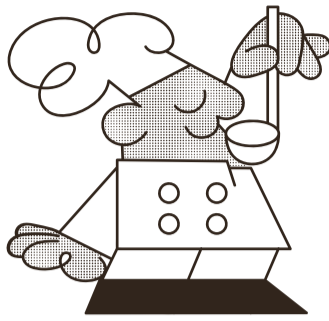
Rik kraft, misopaste og masse deilig umami – spør du meg så roper denne Ramensuppen på et lyst og friskt hveteøl. Det er noe med den dempede sødmen og tydelige smaken av korn som matcher så bra med umami.



MATKASSE FOR 2 PERS

Kokkeløren's Miso Ramen

Japan · Yes · Thank you



Lerstang chicken is produced with full focus on animal welfare and 100% soy-free feed. All Lerstang chickens start life at Lerstang farm before being raised by a few selected farmers around Vestfold. They get to grow up in surroundings where the farmer has recreated as natural an environment as possible. There are also many Japanese flavors in the dish: Kombu is dried Japanese seaweed and Katsuobushi is dried and smoked tuna. The Shichimi Togarashi spice mix consists of Sansho pepper, orange peel, seaweed, chilli, black and white sesame and ginger.



1



2



3

Preheat the oven to 200°C with hot air and put on a medium-sized pot of water for boiling the noodles. Put eggs in a small pot of water. Leave to boil for 6 minutes from boiling. Cool in cold running water for a couple of minutes and leave in cold water until peeling.

While the eggs are cooking, place the chicken wings on the baking tray, add 1 tablespoon of frying oil, the Shichimi Togarashi seasoning and salt. Mix well and place the wings skin side up. Bake in the oven for approx. 20 min. Take care of the oil and stock from the frying pan.

While the chicken is in the oven. Boil 7 dl of water in a medium saucepan. Add kombu and katsuobushi. Take off the heat and let this simmer just below the boiling point while you begin the next step. The power you get here is called Katsuobushi Dashi.



4



5



6

Finely chop spring onions, grate oyster mushrooms into thin strips and peel and cut eggs in half.

Cook the noodles for 6 min.

While the noodles are cooking, strain the Katsuobushi Dashi stock into a bowl. Be sure to squeeze out all the liquid and pour the stock back into the pot. Add chicken stock, miso stock and mushrooms to the pot. Cook this for 2 minutes on a low heat.



7



8



9

When the noodles are cooked, strain the water and put them in the pot with the stock.

To serve, you need Ramen soup, spring onions, eggs, chicken wings and all the oil and stock from the frying pan.

Put Ramen soup in a deep bowl, make sure to include noodles. Add eggs to the soup and chicken wings on the side. Add the oil from the chicken wings. Finish by sprinkling spring onions over.

We love Ramen!

Sommelier Sara Døschler recommends

Rich power, miso paste and lots of delicious umami - if you ask me, this Ramen soup calls out for a bright and fresh wheat beer. There is something about the subdued sweetness and distinct flavor of grain that pairs so well with umami.

