

Ramen au gochujang



Ramen audacieux et épicé mettant en vedette le gochujang coréen, pour une chaleur profonde et riche.

MADE WITH


Classique Bouillon de poulet
 CASE CODE 28197

Ingredients

0,5 kg	Nouilles de ramen, sèches
1,36 L	Classique Bouillon de poulet
1,36 L	L'eau
15 mL	Poudre de dashi
45 mL	Sauce soja
15 mL	Pâte de gochujang
1 kg	Tofu ferme, grillé
80 mL	Ciboules, partie verte, tranchée
500 mL	Radis daikon, mariné
5	Œufs, bouillis, coupés en deux
270 mL	Kimchi

Directions

- 1 Préparez les nouilles de ramen selon les instructions sur l'emballage. Réservez.
- 2 Dans une grande casserole, faites mijoter le bouillon, l'eau, le dashi, la sauce soja et la pâte de gochujang pendant 15 minutes. Assurez-vous que la température atteigne un minimum de 74°C pendant 1 minute. Filtrez le mélange pour garantir que le bouillon soit exempt de particules. Maintenez le bouillon pour le service chaud à 60°C ou plus.

Pour servir

Placez 240 mL de ramen cuits dans un bol. Ajoutez 300 mL de bouillon par-dessus. Disposez la garniture sur le dessus.