



RAMENLIEMI

# Possu-ramen

## AINEKSET

4 annosta

2 rkl seesamöljyä  
1 ½ rkl raastettua inkiväiriä  
2 valkosipulinkynttä  
pieni bataatti  
**1 1 Ramenlientä**  
100 g pinaattia tai pak choita  
4 kananmunaa  
170 g pekonia  
paahdettua sipulia

## VALMISTUS

30 min

Kuori ja hienonna inkivääri, valkosipuli ja bataatti.

Kuullota öljyssä inkivääri, valkosipuli ja bataatti. Lisää ramenliemi ja hauduta miedolla lämmöllä, kunnes bataatti on kypsää. Lisää pinaatti tai pak choin lehtiä ja anna hautua kannen alla.

Keitä kananmunia 6 minuuttia, jäähdytä ja kuori.

Säädä uuni 220 asteeseen.

Puolita pekoniviipaleet ja laita leivinpaperilla vuoratulle uunipellille. Laita pelti uuniin, paahda pekoneita uunissa noin 10 minuuttia kunnes ovat rapeita.

Kiehauta nuudeli ja valuta. Pane nuudelia keittokulhoihin ja kauho keittoa päälle. Nosta päälle rapeat pekoni ja puolitetut kananmunat. Ripottele pinnalle runsaasti paahdettua sipulia ja nauti. Voit halutessasi vielä viimeistellä ruoan seesamöljyllä.

### VINKKI:

Voit käyttää rameniin myös kypsää nyhtöpossua.

Voit tarjota kuuman liemen, lisäkkeet ja tuliset mausteet erikseen. Näin kaikki voivat sekoittaa kulhoon haluamansa maut.