

## Рамэн

### Вам понадобится

Свинина (шея)	1 кг
Вода	1,5 л
Мисо-паста	170 г
Лук	200 г
Морковь	180 г
Перцовая паста кочудян	20 г
Мирин	35 мл
Свежий имбирь	6 г
Лапша яичная	250 г
Вареное яйцо	1 шт
Зеленый лук	20 г

### Приготовление

- 1 Лук нарезать полукольцами, морковь натереть на терке. Чеснок и имбирь измельчить.
- 2 Установить программу ЖАРКА, время приготовления 50 минут. После начала обратного отсчета в чашу мультиварки выложить свинину целым куском и обжарить со всех сторон, периодически переворачивая мясо. Готовить до конца программы.

Затем добавить в чашу лук, морковь, имбирь и чеснок, мисо-пасту, мирин и перечную пасту, залить водой. Установить программу СУП, время приготовления 1 час 30 минут. После окончания приготовления вынуть мясо и нарезать тонкими полосками, отложить. Бульон процедить, попробовать на вкус, при необходимости добавить соль.

3

В чашу мультиварки налить 1 л воды, посолить. Установить программу ПАСТА, время приготовления 6 минут. Нажать СТАРТ.

4

После звукового сигнала открыть крышку, в кипящую воду выложить лапшу, перемешать. Закрыть крышку. Готовить до окончания программы.

5

Готовую лапшу откинуть на дуршлаг и промыть.

6

Соединить рамэн: лапшу выложить в глубокую миску, сверху кусочки мяса, положить половинки вареного яйца. Залить бульоном, посыпать нарезанным зеленым луком.

## Рамэн