

Ramen z wieprzowiną

Składniki

- 1 szynka wieprzowa wolno gotowana
- 1 makaron (suszony ramen)
- 1 cebula dymka
- 20 ml sosu sojowego jasnego
- 2 łyżki miodu
- 1 łyżka masła
- 2 łyżki oleju
- 1 ząbek czosnku
- garść kolendry

Przygotowanie:

1. Makaron ramen ugotuj według instrukcji z opakowania.
2. Szynkę wieprzową wolno gotowaną poszarp na kawałki. Dymkę posiekaj.
3. Szynkę i czosnek przesmaż na mocno rozgrzanej płycie grillowej. Dorzuć makaron.
4. Dodaj dymkę i kolendrę. Dopraw sosem sojowym i miodem. Wymieszaj.
5. Całość przełóż na talerz i gotowe!