

Gasztro & Tourism

Promotions - 2018.10.22. 17:19

Jurák Zsolt utazási tanácsadó 1980 óta a világ 112 országában járt, szinte mindenhol többször is, több mint 2 millió kilométert utazott, 11 hajóstársaság 46 útján volt, így több, mint egy évet töltött luxushajókon, 500 ezernél is több fénykép van a gyűjteményében, ami az utazásai során készült. Három éve megalapította a [World Travel Mastert](#), örömmel jelentjük be, hogy mostantól csapatunkat is erősíti.

Élménybeszámolóival, írásaival rendszeresen fog jelentkezni oldalunkon.



Zsolt jelenleg Japán fővárosában, Tokióban tartózkodik. Onnan küldte első beszámolóját.

Mi legyen az ebéd? Egy egyszerű leves...a ramen..

A Ramen, vagy más néven japán téstaleves, egy a felkelő Nap országában általánosan elterjedt, igen népszerű étel, mely elsősorban kínai típusú búzalisztból készített tésztából, valamint egy hús (sertés, vagy marha), vagy hal alapléből áll, melyet különféle módon ízesítenek.

Arra gondoltam, felkeresem Tokióban a leghíresebb ramen-es éttermeket. A Tokyo állomás közelében egy utcában nyolc ilyen étterem található, állítólag egyik jobb mint a másik. A folyamat azzal kezdődik, hogy kiválasztjuk számunkra legszimpatikusabb éttermet, sorban állunk az automatánál.



Megrendeljük és kifizetjük az ételt, amit fogyasztani szeretnénk, majd ismét állunk a sorba, várunk 40-50 percet, amíg a kis étterembe bejutunk és utána 2 perc alatt megkapjuk a levest, ami nagyon tartalmas ízletes.



Én a luxus változatát kértem, amiben mindenféle hús és hal található, nagyon finom volt kb. 3000 Ft. Viszont egy komplett étkezés megvan belőle, még a nagy étkűeknek is. Aki Japánban jár, semmiképpen ne hagyja ki ezt a levest, és lehetőség szerint ott érdemes kipróbálni, ahol én is voltam.

Gyors utánanéztünk, hogyan kell elkészíteni a japánok nemzeti levesét. Az egyik legjobb receptet [a Nosalty-n találtuk](#).

Hozzávalók, amiből három adagot készíthetünk: 2 evőkanál szezámolaj, 2 gerezd fokhagyma, 1 reszelt gyömbér, 30 gramm szárított shiitake gomba, 0,25 kg csirkemell filén, 1 liter alaplé (a gomba vize és két erőleveskocka), 4 evőkanál szójaszós, 1 teáskanál cukor, só ízlés szerint, 0,2 kg tészta (soba tészta vagy smack instant tészta), 2 darab újhagyma és 2 darab tojás.

- A gombákat 1 l langyos vízben áztassuk puhulásig (kb. 1 órán át), a vizet tartsuk meg, ez lesz az alaplevünk.
- Lábasban alacsony lángon melegítsük fel a szezámolajat. Adjuk hozzá a lereszelt fokhagymagerezdeket és a gyömbért. Kevergetve pároljuk 4-5 percen keresztül.
- Az alaplevünket (amiben a gomba ázott) szűrjük át, majd öntsük a lábasba és adjuk hozzá a 2 leveskockánkat. A kockákat gondosan keverjük el. Ha nagyon erősnek érezzük, higítsuk fel még egy kevés vízzel.

- A gombákat vágjuk fel csíkokra, a csirkemellet pedig kisebb darabokra, és adjuk a leveshez. Forraljuk fel és főzzük. (Ha nagyon zavart és habos lenne a levesünk teteje, távolítsuk el kanállal a habot.)
- Egy másik edényben forraljunk vizet, tegyük bele a tésztánkat, 2 percig főzzük, majd szűrjük le és hidegvízzel öblítsük át. Tegyük félre. A 2 tojást tegyük forrásban lévő vízbe és 7 percig hagyjuk benne, vágjuk félbe, és tegyük félre ezt is.
- A levesünkhöz adjuk hozzá a szójaszószt és a cukrot (kóstoljuk meg és ha nagyon erősnek éreznénk a szójaszószt, még egy picit cukrot adjunk hozzá).
- A tésztát tegyük tálba, és merjünk rá a levesünkből. Tálaljuk felkarikázott újhagymával megszórva, és egy fél főtt tojással díszítve.



(Promotions Media)
Borítókép: Jurák Zsolt