

# Ramen cu ciuperci Shiitake



**TIMP PREGĂTIRE**

—

**TIMP GĂTIRE**

—

**PORȚII**

—

**CALORII**

—





## ● Ingrediente

Ingrediente indisponibile momentan.

## ● Mod de preparare

### 01 Pasul 1

Ador ciupercile dupa cum bine stiti; desi am inceput sa le descopar "timpid" cu ciupercile Champignon (*caci astea's cele mai la indemana*) cu retete de [paste](#), [supe creme](#) si alte delicii..

Usor, am prins curaj si am trecut la Pleurotus cu care am facut un fel de "[ciorba de burta](#)", friptura si snitele si la King Oyster, o alta ciuperca fenomenala!

Azi, gatesc pentru prima oara Shiitake, una dintre cele mai frumoase si rezistente ciuperci comestibile, cu un gust grozav.

Am descoperit o crescatorie romaneasca de altfel de ciuperci, [MicroplanteCluj](#) si nu numai: au de la trufe, la Shiitake, pana la microplante.

Reteta de azi este un Ramen asiatic, adaptat la varianta vegana, aromata si exotica; daca si tie iti plac preparatele asiatice, cu gust si textura aparte, sigur iti va placea aceasta **Supa tip Ramen cu ciuperci Shiitake**.

### Pentru 2 portii ai nevoie de:

- 2 linguri [ulei de cocos](#)
- 1 ceapa mica, taiata marunt
- 3 [ciuperci Shiitake](#) proaspete, taiate felii
- 3 [ciuperci Shiitake uscate](#) si hidratate, taiate felii
- 3 frunze lime
- 1 mana de spanac
- 2 catei de usturoi, dati pe razatoare
- 1 lingurita ghimbir ras
- 2 linguri [sos de soia](#)
- 6 felii de ardei kapia
- [taitei din orez](#)
- [sare](#) si [piper](#) dupa gust

**Preparare:** Intr-o oala topeste uleiul de cocos si adauga ceapa, urmata de ghimbir si usturoi; amesteca si adauga ciupercile uscate (!Important: pastreaza apa in care s-au hidratat ciupercile si adaug-o dupa 5 minute).

Apoi, adauga niste apa fiarta si restul ingredientelor; lasa sa mai dea un clocot.

Intre timp, pune si taiteii din orez la fiert si toarna-i peste supa si asta-i tot!

Pofta buna!

