



## Σούπια ramen με ζυγούρι

Μερίδες: 2, Χρόνος προετοιμασίας: 8-9 ώρες

### Υλικά

- 2 κομμάτια των 200 γραμμαρίων κότσι από ζυγούρι, κομμένα οριζόντια
- 4 φύλλα nori
- 500ml ζωμού\*
- 200 γραμ. νουντλς για ramen
- 2 φρέσκα κρεμμύδια
- 2 μεγάλες πιπεριές jalapeño
- Περίπου 10 κομμάτια φύτρες bamboo
- 2 αυγά βρασμένα (έξι λεπτά)

### Υλικά για το ζωμό

- 8 λίτρα νερού
- 300 γρ. μανιτάρια shiitake
- 4 φύλλα kombu
- 2 κιλά μοσχαρίσια κόκαλα
- 100 γρ. απάκι
- 2 φρέσκα κρεμμύδια
- 2 μεγάλα καρότα (αποφλοιωμένα και κομμένα σε μπαστούνια)
- 1 μεγάλο κρεμμύδι (κομμένο στη μέση)
- ~40-50 ml Σάλτσα σόγιας (προαιρετικά)
- 50 - 80 ml mirin ή λικέρ Ginpero Nardini (λικέρ από άρκευθο, με βάση τη γκράππα)

### Εκτέλεση

Βάζετε μια μεγάλη κατσαρόλα σε μέτρια προς δυνατή φωτιά και βράζετε το ζυγούρι σε 8 λίτρα νερό για περίπου 2 ώρες, μετρώντας από την ώρα που το νερό θα αρχίσει να βράζει. Αφαιρείτε το κρέας και το φυλάτε σε ένα πιάτο.

Ξεπλένετε τα φύλλα του kombu για αρκετά δευτερόλεπτα κάτω από τρεχούμενο νερό βρύσης για να «ξεπλυθούν» και τα ρίχνετε στο νερό που βράσατε το ζυγούρι. Βράζετε για 15 λεπτά και αφαιρείτε σε ένα πιάτο.

Δυναμώστε ξανά τη θερμοκρασία και τοποθετήστε τα μανιτάρια shiitake. Μόλις αρχίσει ξανά να κοχλάζει το νερό, χαμηλώστε σε μέτρια θερμοκρασία και μετά από περίπου μισή ώρα αφαιρέστε τα κι αυτά και αφήνετε το νερό στην άκρη μέσα στην κατσαρόλα.



Παράλληλα ξεκινάτε με το ζωμό. Προθερμάνετε το φούρνο σας στους 200οC και τοποθετήστε τα κόκαλα μέσα σε ρηχό ταψί, επάνω σε λαδόκολλα. Ψήστε μία ώρα περίπου στο φούρνο, στη λειτουργία «άνω-κάτω πλάκα» και γυρίστε τα κόκκαλα στα 30 λεπτά ψησίματος.

Λίγο πριν τελειώσει το ψήσιμο των κόκκαλων, βάλτε την κατσαρόλα με το νερό που βράσατε νωρίτερα το ζυγούρι, το κνοβυ κτλ να βράσει. Ρίξτε μέσα τα κόκκαλα και το απάκι και βάλτε να βράσει σε μέτρια θερμοκρασία. Μετά από μία ώρα, αφαιρέστε το απάκι, ενώ τα κόκαλα θα πρέπει να μείνουν για τουλάχιστον 3 ώρες ακόμα.

Μετά το τρίωρο, τοποθετήστε τα καρότα, το κρεμμύδι και τα φρέσκα κρεμμυδάκια στο νερό που έχει απομείνει, και σιγοβράστε τα για άλλη μία ώρα. Σε αυτό το σημείο, θα πρέπει να έχετε απομείνει με περίπου 600 – 800 ml ζωμού. Αν είναι περισσότερο, βράστε για περισσότερη ώρα μέχρι να συμπυκνωθεί και φθάσει σε αυτό το σημείο.

Περάστε το ζωμό σας μέσα από ένα τουλουπάνι για να σουρωθεί καλά και πετάξτε όλα τα στερεά συστατικά.

Προσθέστε το λικέρ και σάλτσα σόγιας.

Ζεστάνετε για 5-6 λεπτά το ζυγούρι σε μια κατσαρόλα με αλατισμένο νερό που βράζει. Στην ίδια κατσαρόλα βράστε και τα νουντλς σας, 2 λεπτά λιγότερο χρόνο από αυτόν που υποδεικνύεται στη συσκευασία τους.

Στήστε το πιάτο σας χρησιμοποιώντας μια βαθιά γαβάθα ή ό,τι άλλο εσείς επιθυμείτε, και ξεκινώντας από το κρέας. Συνεχίστε προσθέτοντας τα νουντλς, το ζωμό, τα ψιλοκομμένα λαχανικά, το αυγό στο κέντρο και τα διπλωμένα φύλλα νόρι, σε θέση κάθετη, στην άκρη του μπολ, αφήνοντας τα ώστε να εξέχουν από το μπολ κατά το ήμισυ.