



## Lámen



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

00:20

## Ingredientes

### CALDO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Água	-	4 l
Caldo SAZÓN® Profissional Galinha	2 colheres (sopa)	40 g
Óleo de gergelim (torrado)	2 colheres (sopa)	30 ml

### LÁMEN

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Macarrão para lámen (pré-cozido "al dente")	3 embalagens	1,5 kg
Lombo suíno (assado para lámen, tiyashu)	60 fatias	600 g
Kamaboko (massa de peixe cortada em rodela finas, naruto)	2 unidades	400 g
Cebolinha-verde (picada)	1 xícara (chá)	40 g

## Modo de Preparo

---

- 1.** Faça o caldo: em uma panela grande, coloque a água e leve ao fogo alto para ferver. Junte Caldo SAZÓN® Profissional e misture. Retire do fogo e acrescente o óleo de gergelim torrado.
- 2.** Distribua o macarrão e o caldo quente em 10 bowls individuais (“domburis”). Distribua sobre o macarrão as fatias de lombo, as rodelas do “kamaboko” e a cebolinha-verde. Sirva em seguida.