



# RAMEN COMFORT FOOD

## ラーメン 中華 餃子、アヲワモノ、ネギ、メンマ、トウモロコシ、セサミ

### Ramen met gehakt, paddenstoelen en sesam

🕒 35 minuten + 3 uur en 30 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- ½ grote ui
- 2½ tenen knoflook
- 1½ cm verse gember
- 35 g biologisch gerookte spekreepjes
- 330 g kippenvleugels
- 830 ml water
- ½ el gedroogde paddenstoelen
- 1 norivel
- 90 g Hakubaku ramen noedels
- 170 g half-om-halfgehakt
- 1 el mirin
- ½ tl chilivlokken
- 1 el sojasaus
- ½ el geroosterde sesamolie
- 65 g radijsjes
- ½ tl zwart sesamzaad
- ½ bosuitje
- ½ el aonori zeewiersnippers

#### ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de ui en tenen knoflook grof.
2. Schil de gember en snijd in plakjes.
3. Verhit in een grote soeppan zonder olie of boter een bak de spekreepjes 3 minuten op middelhoog vuur.
4. Voeg de ui, gesneden knoflook en gember toe en bak 2 minuten
5. Voeg de kippenvleugels en het water toe en breng aan de kook.
6. Schep het schuim eraf als het water kookt.
7. Zet het vuur zo laag mogelijk zodat de bouillon net tegen de kook aan zit.
8. Voeg de gedroogde paddenstoelen en norivellen toe en laat zonder deksel 3½ uur trekken.
9. Zeef de bouillon.
10. Er is nu ongeveer 750 ml over.
11. De bouillon wordt heet gereserveerd.
12. Maak ondertussen de toppings.
13. Bereid de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking.
14. Snijd de rest van de knoflook fijn.
15. Verhit een koekenpan zonder olie of boter en bak het gehakt in 3 minuten rul.
16. Voeg de fijngesneden knoflook, de helft van de mirin, chilivlokken en sojasaus toe en roerbak nog 5 minuten op middelhoog vuur.
17. Breng op smaak met de sesamolie.
18. Snijd de radijsjes in dunne plakjes en meng met de rest van de mirin en het sesamzaad.
19. Snijd de bosui zo fijn mogelijk.
20. Verdeel de noedels over wijde kommen.
21. Schenk daar de hete bouillon over.
22. Leg in delen wat gehakt, radijs en bosui erbij.
23. Bestrooi met wat zeewiersnippers en serveer.

**TIP:** In plaats van zeewiersnippers kun je ook in stukjes geknipte norivellen of norisnack gebruiken.

