



RAMEN COMFORT FOOD

ラーメン 味噌 醤油 たまご

Ramen met miso en shoyu tamago (Japans soja ei)

🕒 40 minuten + 24 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 2 scharreleieren
- 25 ml sake
- 40 ml mirin
- 25 ml sojasaus
- 50 ml koud water
- 15 g verse gember
- 1 teen knoflook
- 1½ bosui
- 1 el arachideolie
- 1¼ el Saitaku shiro miso paste
- 500 ml Iitsu brilliant'broth classic ramen
- 1 tl sesamololie
- ¼ tl witte peper
- 1 stronk paksoi
- 150 g ramen noedels
- ½ norivel
- 65 g shiitake
- 2 tl poke ginger sticks



ZO MAAK JE HET:

Vorbereiding 24 uur van tevoren.

1. Kook de eieren 6 minuten.
2. Zet ondertussen een bak met ijswater klaar en maak de marinade.
3. Breng de sake en ⅓ van de mirin in een steelpan aan de kook en laat 1-2 minuten op middelhoog vuur koken, zodat de alcohol verdampt.
4. Schenk samen met de sojasaus en het koude water in een kom en laat afkoelen.
5. Laat de eieren schrikken in het ijsbad, pel ze voorzichtig en leg ze in de kom met de marinade.
6. Leg er een schoteltje op, zodat ze helemaal onderstaan.
7. Dek af en laat minimaal 24 uur, maar het liefst 48 uur in de koelkast marineren.

Bereiden

8. Schil en snijd de gember in dikke plakken.
9. Snijd de knoflook fijn en ⅓ van de bosuitjes in dunne ringen.
10. Verhit de helft van de arachideolie in een soeppan en fruit de gember, knoflook en in ringen gesneden bosui 2 minuten.
11. Meng de misopasta los met 75 ml bouillon (per 2 personen) en voeg toe aan de soeppan.
12. Zet de pan op middelhoog vuur en schenk er heel langzaam, al roerend, de rest van de bouillon bij.
13. Voeg de sesamololie, de rest van de mirin en de witte peper toe, breng aan de kook en laat op laag vuur met de deksel op de pan 30 minuten koken.
14. Verhit ondertussen de rest van de olie in een hapjespan op hoog vuur.
15. Snijd de paksoi in de lengte in 4 parten en bak 5 minuten aan de snijkanten.
16. Kook de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking en spoel onder koud stromend water.
17. Snijd de rest van de bosuitjes in de breedte in 3 stukken en vervolgens in de lengte in flinterdunne repen.
18. Knip het norivel in dunne reepjes en halveer de eieren.
19. Snijd de shiitake in dunne plakjes, kook 1 minuten mee in de bouillon en haal ze vervolgens met de schuimspaan eruit.
20. Verdeel de noedels over de kommen.
21. Verwijder de gember en schenk de bouillon erop.
22. Verdeel de paksoi, shiitake, gehalveerde eieren, nori, ginger sticks en de flinterdun gesneden bosui erover.

TIP: Er is genoeg marinade voor meer eieren. Maak je er meer, dan kun je die goed afgesloten 2 dagen in de koelkast bewaren.

Bron: [ah.nl](https://www.ah.nl)