



RAMEN COMFORT FOOD

ラーメン 中華 鮭 味噌 中華 汁

Ramen met zalm en shiitake

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 10 g kombu
- 20 g gedroogde champignons
- ½ el witte miso pasta (naar eigen smaak toevoegen)
- ½ el geroosterde sesamolie
- 4 stengels bimi
- 100 g shiitakes
- 2 eieren
- 2 cm gember
- 1 teen knoflook
- 200 g zalm zonder vel
- 200 g rijstnoedels
- peper
- ½ rode chilipeper

ZO MAAK JE HET:

1. Breng een grote kookpot met water aan de kook op een zacht vuur.
2. Leg er de kombu en de gedroogde champignons in, dit wordt de bouillon.
3. Breng een tweede kookpot met water aan de kook.
4. Neem een diepe soepkom en doe er de witte miso pasta en de sesamolie in.
5. Maak de bimi schoon en maak de shiitakes schoon, verwijder de taaie steeltjes en snijd ze in twee.
6. Zet even in een kommetje aan de kant.
7. Kook de bimi 4-5 minuten net beetgaar in de tweede kookpot.
8. Leg er ook de eieren bij en kook deze gedurende 8 minuten.
9. Schil de gember en rasp wat de helft van gember bij de miso en sesamolie in de soepkom.
10. Snijd de rest van de gember in grote stukken en laat meekoken in de bouillon.
11. Pel het teentje knoflook en rasp de helft van dat teentje knoflook bij de miso en sesamolie in de soepkom.
12. Snijd de rest van knoflook grof en voeg toe aan de bouillon.
13. Haal de bimi uit het kokende water en spoel met koud water.
14. Laat de shiitakes kort meekoken met de eieren.
15. Snijd de zalm in reepjes.
16. Schep de shiitake er opnieuw uit en kook de noedels gaar in hetzelfde water, met de eieren.
17. Haal de eieren uit het kokende water en schrik ze in een kom met koud water, vervolgens pel je de eieren.
18. Leg de bimi kort voor de noedels gaar zijn in het kokende water om opnieuw op te warmen.
19. Giet de bimi en de gare noedels af.
20. Zeef de bouillon.
21. Giet enkele soeplepels van de hete bouillon in de soepkom met de miso, sesamolie, geraspte gember en look.
22. Roer alles goed onder elkaar.
23. Voeg een portie noedels toe aan de soepkom met de hete bouillon, gevolgd door enkele stukjes shiitake, de bimi, de sojascheuten en 2 reepjes rauwe zalm.
24. Dompel de garnituur wat onder de hete bouillon en breng op smaak met peper.
25. Werk het geheel af met een doormidden gesneden eitje en wat fijngesnipperde rode chilipeper.



Bron: dagelijksekost.vrt.be