



RAMEN COMFORT FOOD

ラーメン 中華 しゃいんめし、アライ モン 山口ナメ

Ramen met shiitakes, prei en wortel

🕒 40 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ½ prei
- 100 g winterpeen
- 150 g shiitakes
- 2½ teen knoflook
- 1½ el arachideolie
- ½ el zwarte peperkorrels
- ¼ tl zout
- 500 ml water
- 1½ el sojasaus
- 1 el mirin
- 10 g gember
- 1 el sesamzaad
- ½ bosje lente-ui
- 1 el misopasta
- 125 ml sojadrink ongezoet
- 2 middelgrote eieren
- 90 g Hakubaku ramen noedels
- 115 g bamboescheuten
- 50 g taugé
- ½ norivel

MATERIAAL: vijzel of kleine keukenmachine

ZO MAAK JE HET:

1. Was de prei en houd deze met een tang direct op een middelhoge vlam van je gasfornuis.
2. Rooster ca. 5 minuten totdat de schil wat zwartgeblakerd is, keer regelmatig en snijd in stukken.
3. Schil de winterpeen en snijd in gelijke stukken.
4. Snijd ½ van de shiitake in plakken en plet de tenen knoflook.
5. Verhit ⅓ van de olie in een soeppan en fruit de prei, knoflook en winterpeen ca. 5 minuten op middelhoog vuur en schep regelmatig om.
6. Voeg de gesneden shiitake, peperkorrels en het zout toe.
7. Voeg het water, ⅓ van de sojasaus en de mirin toe.
8. Breng aan de kook en laat met de deksel op de pan 1 uur op laag vuur koken.
9. Zeef de bouillon en laat goed uitlekken.
10. Snijd de gember fijn en stamp de sesamzaadjes fijn in de vijzel en snijd de lente-ui in dunne ringetjes.
11. Verhit ⅓ van de olie in een pan en bak de gember en het witte gedeelte van de salade-ui 2 minuten op middelhoog vuur.
12. Voeg de misopasta, geplette sesamzaadjes en de rest van de sojasaus toe en roer goed door.
13. Voeg de sojadrink geleidelijk toe en roer tot de miso is opgelost.
14. Voeg de groentebouillon toe, breng aan de kook en breng op smaak met peper.
15. Breng ondertussen een pan water aan de kook en kook daarin de eieren 6 minuten.
16. Laat ze schrikken onder koud stromend water, pel ze en halveer ze in de lengte.
17. Kook de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking.
18. Snijd de rest van de shiitake in vieren.
19. Verhit de rest van de olie in een koekenpan en bak de shiitake 4 minuten op hoog vuur en schep regelmatig om.
20. Laat de bamboescheuten uitlekken en spoel af onder koud stromend water.
21. Verdeel de noedels over wijde kommen en schenk daar de hete bouillon over.
22. Leg het ei, de bamboescheuten, gebakken shiitake, taugé en het groene van de lente-ui erbij.
23. Knip het norivel in brede rechthoekjes en steek aan de zijkant in de soep.

