



Ramen met varkensvlees

Een dampende kom ramen met ramennoedels, mals gesneden varkenshaas en een zacht gekookt ei. Comfortfood van de bovenste plank, geïnspireerd op de Japanse keuken.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	30'	4	Soep

Ingrediënten

- 400 gr ramennoedels
- 1,5 l kippenbouillon
- 1 eetlepel dashipoeder
- 4 eetlepels sojasaus
- 2 eetlepels misopasta
- 1 eetlepel geraspte verse gember
- 2 teentjes knoflook
- 400 gr varkenshaas
- 4 eieren

2 lente-uitjes, in ringetjes gesneden
1 vel nori, in 4 stukken geknipt
100 gr taugé
1 eetlepel sesamolie

Bereidingswijze

1. Breng een kleine pot water aan de kook en kook de eieren precies 7 minuten. Spoel ze meteen af onder koud stromend water, pel ze voorzichtig en zet opzij. De dooier is dan nog licht zacht.
2. Verhit de sesamolie in een pan op middelhoog vuur. Bak de varkenshaas rondom goudbruin in ongeveer 8 minuten. Haal het vlees uit de pan en laat 5 minuten rusten onder aluminiumfolie. Snijd daarna in dunne plakjes.
3. Giet de kippenbouillon in een ruime pot en breng aan de kook. Roer het dashipoeder, de sojasaus, de geraspte gember en de geperste knoflook erdoor. Laat 5 minuten zachtjes koken.
4. Haal de pot van het vuur en roer de misopasta erdoor tot ze volledig is opgelost. Kook de bouillon daarna niet meer, want dat tast de smaak van de miso aan.
5. Kook de ramennoedels apart in ruim gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en spoel kort onder warm water. Verdeel de noedels over vier diepe kommen.
6. Schep de hete bouillon over de noedels. Leg er de plakjes varkenshaas op, een gehalveerd ei, wat taugé, de lente-uitjes en een stuk nori. Serveer onmiddellijk.

Tip

Wil je de bouillon nog dieper van smaak? Voeg een stukje kombu (gedroogd zeewier) toe terwijl de bouillon opwarmt en verwijder het voor het serveren. Let op: voeg de misopasta altijd pas op het allerlaatste moment toe en kook ze nooit meer mee.

Lekker met

Serveer met extra sojasaus en sriracha aan tafel zodat iedereen de bouillon naar eigen smaak kan afkruiden.

Dranktip

Een lichte Japanse bier zoals Sapporo of Asahi past uitstekend bij dit gerecht. Wie geen alcohol drinkt, kiest voor ijskoude groene thee.