



RAMEN

Bouillon voor ramen

2 PERSONEN

🕒 6 uur

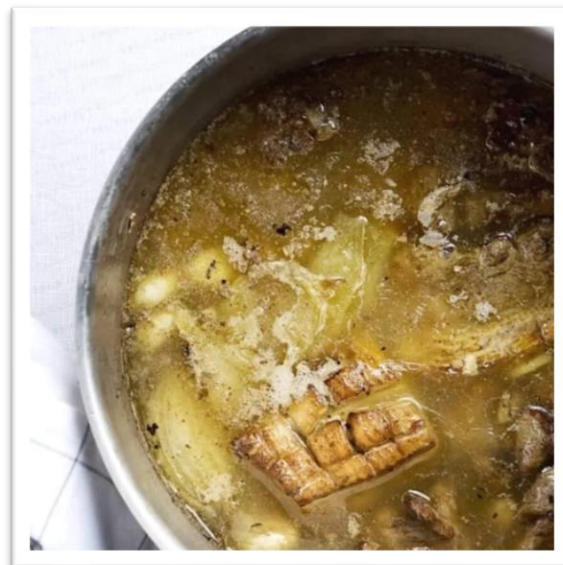
DIT HEB JE NODIG:

voor circa 1 liter

- 🍲 10 g kombu
- 🍲 1 el olie
- 🍲 750 g varkensvlees, diverse stukken met bot
- 🍲 1 ui
- 🍲 3 teentjes knoflook
- 🍲 20 g gember
- 🍲 1 bosje lente-uitjes
- 🍲 zout

ZO MAAK JE HET:

1. Knip de kombu een paar keer in met een schaar.
2. Verhit de kombu met 1000 ml water tot net onder het kookpunt en laat hem ca. 1 uur trekken.
3. Verhit intussen de olie in een pan en rooster het varkensvlees goudbruin.
4. Verwijder de kombu uit de bouillon.
5. Voeg het varkensvlees toe aan de bouillon en breng hem aan de kook.
6. Pel de ui en de knoflook.
7. Schil de gember en snijd hem in plakjes.
8. Voeg de ui, de knoflook en de gember toe aan de bouillon.
9. Was de lente-uitjes, snijd het groen af en voeg de witte delen toe aan de bouillon, bewaar het groen voor de garnering.
10. Laat het geheel op laag vuur ca. 4-5 uur zachtjes pruttelen.
11. Verwijder tussendoor met een schuimschaaf onzuiverheden van het oppervlak.
12. Zeef de bouillon en breng hem op smaak met zout.
13. Snijd het vlees van de botten en bewaar het voor bij de ramen.



BRON: [foodiesmagazine.nl](https://www.foodiesmagazine.nl)