



RAMEN

Ramen met bacon en mayo

2 PERSONEN

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍝 2 pakjes instant noodles (bv. black garlic tonkotsu)
- 🥒 3 el Kewpie mayo (of andere mayo)
- 🧄 2 teentjes knoflook, geperst
- 🥚 2 eieren

voor de toppings:

- 🍄 2 el bosui, in fijne ringetjes
- 🥚 2 eieren, gekookt en gehalveerd (of sojasaus-eieren)
- 🥓 6 plakjes bacon, gebakken
- 🌶️ snuf shichimi togarashi*
- 🍵 6 stukjes nori

ZO MAAK JE HET:

1. Neem er een mengkom bij en meng de Kewpie mayo met de knoflook, de kruidenmix van de instant ramen en de eieren tot een dikke saus.
2. Verdeel deze saus over twee ramen-kommen.
3. Kook de instant noodles volgens de verpakking.
4. Verdeel de soep over de kommen.
5. Roer goed met een garde tot je een romige bouillon overhoudt.
6. Leg de noodles in de bouillon en maak de mayo ramen af met de ringetjes bosui en de rest van je toppings.

* Shichimi togarashi = Japans zevenkruidenpoeder. Deze mix bestaat uit maar liefst zeven (!) kruiden. Letterlijk staat de naam voor 'zeven smaken chilipeper'. Maar welke smaakmakers gaan erin? Let op, daar komen ze: szechuanpeper, rode chilipeper, sesamzaad (witte én zwarte), gember, geroosterde sinaasappelschil, nori en hennepzaad. Er worden ook weleens ingrediënten vervangen door bijvoorbeeld nigellazaad, venkelzaad, maanzaad, schil van de yuzu of citroenschil, koolzaad of shiso (een Japans kruid dat vergelijkbaar is met munt). Het pittige van de chilipeper en szechuanpeper voert de boventoon, maar in combinatie met de andere kruiden zorgt deze kruidenmix voor fris, zoet, zout, kruidig, zuur en bitter. Allemaal tegelijk. Een smaakexplosie dus; laat dat maar aan de Japanners over. De kruiden worden vooral gebruikt als spice rub (droge marinade) voor vlees, of juist om gegrild vlees mee af te kruiden. Daarnaast is de mix onmisbaar in menig kommetje ramen. Maar je kunt er nog zo veel meer mee doen. Strooien het kwistig over de okonomiyaki en yakitori en het is goddelijk bij een mooi stuk tonijn. Of roer wat door (Japanse) mayonaise voor een spicy mayo.

BRON: culy.nl

