



RAMEN

Ramen met geroosterd buikspek en shiitakes

2 PERSONEN

🕒 2 uur + minimaal 24 uur wachttijd

DIT HEB JE NODIG:

voor het buikspek:

- 🍖 300 gram varkensbuik met zwoerd
- 🧂 2 gram zout
- 🍬 1 gram suiker
- 🌶️ 1 tl five-spice poeder

voor de bouillon:

- 🍲 750 ml kippenbouillon
- 🍄 ½ stuk kombu
- 🍄 50 gram gedroogde shiitakes
- 🍜 150 gram ramennoedels
- 🍶 ½ el rode miso

voor de gemarineerde soja-eieren:

- 🥚 2 eieren
- 🍷 25 ml sojasaus
- 🍶 1 el mirin

voor de toppings:

- 🥕 75 g wortel, in reepjes
- 🥬 1 kropje baby-paksoi, in reepjes
- 🍄 50 gram enoki, losgesneden
- 🍖 bosui, in dunne ringetjes
- 🍄 norivellen, verkruimeld
- 🌿 sesamololie

MATERIAAL: bakblik of ovenschaal

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd voor het buikspek het zwoerd van de varkensbuik kruislings in met een scherp mesje.
2. Meng het zout met de suiker en het five-spice poeder.
3. Wrijf het vlees rondom goed in met dit mengsel.
4. Zorg dat het ook goed in de inkepingen van het zwoerd komt.
5. Zet 24 uur onafgedekt in de koelkast zodat het zwoerd kan indrogen.
6. Verwarm de oven voor (elektrisch: 220°C / hetelucht: 200°C).
7. Leg het vlees met het zwoerd naar boven in een bakblik of ovenschaal en rooster 15 minuten in de oven.
8. Verlaag de oventemperatuur (elektrisch: 180°C / hetelucht: 160°C) en rooster het vlees 45 minuten verder.
9. Neem het vlees uit de oven en schakel de oven in op de grillstand.
10. Zet het vlees met de zwoerdkant omhoog net onder het grill-element zodat het zwoerd mooi gaat bubbelen en krokant wordt.
11. Neem uit de oven en laat afkoelen.
12. Zet afgedekt 1 nacht in de koelkast.
13. Kook voor de gemarineerde soja-eieren de eieren in 6 minuten en 50 seconden halfzacht en laat ze schrikken in koud water.
14. Pel de eieren en doe ze in een diepvrieszakje.
15. Meng de sojasaus met de mirin en 50 ml water.
16. Giet het mengsel bij de eieren in het zakje.
17. Zorg dat de eieren rondom bedekt zijn met het mengsel.
18. Sluit het zakje af en leg 24 uur in de koelkast.
19. Doe voor de bouillon de kippenbouillon met de kombu en de shiitakes in een pan en breng rustig aan de kook.
20. Zet het vuur laag en laat ca. 30 minuten trekken.
21. Zeef de bouillon.
22. Kook vlak voor het serveren de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar.
23. Snijd het buikspek in zeer dunne plakken.



24. Verwarm de bouillon.
25. Roer de miso met een scheut warme bouillon los.
26. Verdeel dit mengsel over de bodem van de kommen.
27. Schep de noedels uit het water en laat kort uitlekken.
28. Verdeel de noedels over de kommen en giet er de hete bouillon overheen.
29. Verdeel de toppings over de kommen: de plakjes vlees, wortel, paksoi, enoki en gehalveerde soja-eitjes.
30. Maak evt. af met bosui en nori.
31. Bedruip het geheel met wat sesamololie en serveer direct.

BRON: culy.nl