



# RAMEN

## Ramen met miso, kipgehakt en zelfgemaakte noedels

### 2 PERSONEN

🕒 45 + 30 minuten + 1 uur

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍲 1 el shiro miso pasta
- 🍲 500 ml kippenbouillon
- 🍲 125 g kipgehakt
- 🍲 ½ chilipeper fijngesneden
- 🍲 1 teen knoflook fijngesneden
- 🍲 ½ el sesamololie
- 🍲 100 g sugarsnaps zonder puntjes
- 🍲 ½ blikje bamboescheuten afgegoten
- 🍲 1 watermeloenradijs\* in flinterdunne plakjes
- 🍲 50 g geroosterde pinda's gehakt

### voor de zelfgemaakte noedels

- 🍲 125 g bloem + extra
- 🍲 1 tl baking soda
- 🍲 65 ml lauwwarm water

**MATERIAAL:** ovenschaal met bakpapier, stoominzet voor pan

### ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 120°C.
2. Bedek een ovenschaal met bakpapier en doe de baking soda in de ovenschaal.
3. Bak de baking soda 1 uur in de oven.
4. De gebakken baking soda zorgt voor elastische noedels.
5. Los de baking soda op in het lauwarme water.
6. Meng in een kom de bloem met het water en kneed het deeg met je handen.
7. Als het deeg te droog is, maak dan even je handen nat en kneed door.
8. Als het deeg te nat is, voeg dan een beetje bloem toe.
9. Je kan ook een deegroller gebruiken voor het kneden, vouw het deeg steeds dubbel en rol weer opnieuw uit.
10. Rol het deeg uit tot een grote dunne lap en bestrooi met bloem.
11. Vouw het deeg 3 keer dubbel en bestrooi steeds met bloem.
12. Nu kun je er noedels van snijden.
13. Gebruik hiervoor evt. een liniaal en snijd heel dunne repen van de noedels\*\*.
14. Schud ze los en maak er hoopjes van.
15. Verwarm 2 el olie in een koekenpan.
16. Bak hierin het kipgehakt rul en voeg de chilipeper, knoflook en sesamololie toe.
17. Bak het gehakt krokant.
18. Zet een pan op het vuur met een laagje water, zet de stoominzet in de pan en stoom de sugarsnaps in 5 minuten beetgaar.
19. Zet een pan met water op en breng het aan de kook, kook hierin de noedels in 2-3 minuten gaar.
20. Schep ½ el shiro miso pasta op de bodem van de kommen.
21. Verdeel de noedels, het krokante gehakt, de sugarsnaps, bamboescheuten en plakjes watermeloenradijs over de kommen.
22. Giet de bouillon in de kommen en garneer met de krokante pinda's.

\* Watermeloen-radijs = Chinese radijs of Red Meat-radijs, is te koop bij toko's of online. De smaak is subtieler dan die van de kleine Hollandse radijs. De textuur is steviger, vergelijkbaar met daikon of rettich. Dankzij de opvallende 'watermeloen'-look is de knol ideaal als garnering. Snijd hem in flinterdunne plakjes voor in salades, gebruik hem in poké bowls, of leg hem in het zuur. Je kunt hem ook roosteren. Ze zijn te vervangen door gewone radijsjes of zelfs saladeraapjes.

\*\* Het snijden van de noedels kun je ook met een pastamachine doen.

**BRON:** [saitaku.co/nl/](http://saitaku.co/nl/)

