



# RAMEN

## Ramen met rundvlees



### 2 PERSONEN

🕒 70 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

#### voor de dashi (bouillon):

- 🍴 750 ml water
- 🍴 8 g kombu
- 🍴 3 porcini of shiitake, gedroogd
- 🍴 1½ el sojasaus
- 🍴 1½ el mirin
- 🍴 1 el sake

#### voor het rundvlees:

- 🍴 200 g rundvlees (bijv. ossenhaas of bavette), in dunne plakjes
- 🍴 1 el sojasaus
- 🍴 1 el mirin
- 🍴 100 ml dashi
- 🍴 ½ el rietsuiker

#### voor de ingemaakte radijs:

- 🍴 Bosje radijsjes, in vieren gesneden
- 🍴 1 tl zout
- 🍴 3 tl suiker
- 🍴 1 tl rijstazijn

#### voor de rest van de ramen:

- 🍴 160 g udon noodles
- 🍴 2 eieren
- 🍴 1 lente-uitje, in dunne reepjes
- 🍴 snufje shichimi togarashi

### ZO MAAK JE HET:

#### Vorbereiding

1. Begin met de ingelegde radijs, dat kun je ook al een dag of zelfs een paar dagen van tevoren doen.
2. Meng de radijs in een afsluitbaar bakje met alle ingrediënten en zet in de koelkast tot gebruik.
3. Hoe langer de radijsjes marineren, hoe meer roze ze zullen worden.
4. Maar een half uurtje is ook al genoeg.

#### Bereiding

5. Maak dan de dashi.
6. Leg daarvoor de kombu 20 minuten in een pan met koud water te weken.
7. Zet daarna het vuur onder de pan aan.
8. Zodra het water begin te koken, zet je het vuur uit.
9. Doe de gedroogde paddenstoelen bij de kombu in de pan en laat 10 minuten trekken.
10. Proef even of je dashi krachtig genoeg is en haal dan alle ingrediënten uit de bouillon.
11. Je kunt 'm eventueel zeven of zo gebruiken.
12. Leg de stukjes rundvlees in de marinade en laat een minuut of 10 staan.
13. Langer mag trouwens ook.
14. Doe de sliertjes bosui in een kommetje met koud water, zodat ze mooi gaan omkrullen.
15. Kook de eitjes zacht tot medium.
16. Breng de dashi op smaak met de saké, sojasaus, zout en mirin.
17. Breng aan de kook.
18. Kook de noodles volgens de aanwijzingen op de verpakking.
19. Haal het rundvlees uit de marinade en bak het in ongeveer 2 minuten bruin.
20. Dunne plakjes rundvlees zijn supersnel gaar.
21. Verdeel de dashi over de kommen.
22. Doe de noodles erbij en leg er wat reepjes rundvlees bovenop.
23. Snijd de eitjes doormidden en leg die op de ramen.
24. Sprengel er eventueel wat shichimi togarashi overheen (of zout en peper).
25. Maak de ramen met rundvlees af met een bergje lente-ui.

BRON: [culy.nl](http://culy.nl)