



RAMEN

Ramen met schouderkarbonade en speklapjes - Tonkotsu

2 PERSONEN

🕒 35 minuten + 2 + 1 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 ½ venkelknol
- 🍷 ½ ui
- 🍷 2½ teen knoflook
- 🍷 2½ cm verse gemberwortel
- 🍷 400 g bio schouderkarbonade
- 🍷 ¼ rode peper
- 🍷 1250 ml water
- 🍷 ½ el gedroogde paddenstoelen
- 🍷 75 g Saitaku misosoep
- 🍷 150 ml cola
- 🍷 50 ml Japanse sojasaus
- 🍷 1 el Saitaku rijstazijn
- 🍷 300 g bio speklapjes
- 🍷 3 eieren, M
- 🍷 ½ bosje lente-ui
- 🍷 90 g ramen noedels
- 🍷 50 g Saitaku ingelegde gember
- 🍷 100 g koelvers gesneden spitskool
- 🍷 5 g Saitaku nori snack
- 🍷 ½ el geroosterd sesamzaad

MATERIAAL: kleine ovenschaal

ZO MAAK JE HET:

1. Verwijder de onderkant en de harde kern van de venkel.
2. Snijd de ui, de venkel in grove stukken en de knoflook in stukjes.
3. Schil de gemberwortel en snijd in plakjes.
4. Snijd de karbonaden in stukken.
5. Breng dit alles samen met de peper en het water aan de kook.
6. Schep het schuim eraf als het water kookt.
7. Voeg de paddenstoelen toe.
8. Zet het vuur zo laag mogelijk en laat zonder deksel 3 uur trekken.
9. Schenk de bouillon door een zeef boven een pan.
10. Er is nu ongeveer 600 ml over.
11. Breng op smaak met de misosoep en eventueel zout.
12. Verwarm ondertussen de oven voor op 130 °C.
13. Meng de cola met de sojasaus en de rijstazijn, leg de speklapjes in een kleine ovenschaal waar het net in past en giet de marinade erover.
14. Laat in 2 uur in de oven gaar worden.
15. Laat afkoelen in het vocht.
16. Snijd in plakjes.
17. Kook de eieren 6 minuten, laat ze schrikken onder koud water en halveer ze in de lengte.
18. Snijd de lente-ui in dunne ringetjes.
19. Kook de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking.
20. Laat de gember uitlekken.
21. Doe de kool in een vergiet en schenk er kokend water over.
22. Verdeel de kool en noedels in delen over ruime kommen.
23. Schep de hete bouillon erop en leg het ei, de plakjes vlees en de salade-ui erbij.
24. Leg de gember in het midden.
25. Steek er een paar velletjes nori snack in en bestrooi met sesamzaad.

TIP: Als je de richtlijnen van het Voedingscentrum erop naslaat, bevat deze soep te veel zout, maar hij is té lekker om te laten staan.

BRON: ah.nl

