



# RAMEN

## Ramen met spruitjes en gehakt

### 2 PERSONEN

🕒 30 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

🍲 150 g noedels

#### voor de bouillon:

🍲 2 el sesampasta

🍲 2 tl miso

🍲 2 el sojasaus

🍲 2 tl rijstazijn

🍲 2 tl chili-olie

🍲 1 steranijs

🍲 400 ml bouillon

🍲 400 ml cashew drink of soja drink

#### voor de het gehakt:

🍲 2 el olie, om in te bakken

🍲 200 g gehakt (of tofu)

🍲 2 tl knoflook, gehakt

🍲 2 tl gember, geraspt

🍲 2 el doubanjiang\*

🍲 snuf nootmuskaat

🍲 snuf kruidnagel

🍲 2 el sojasaus

#### voor de spruitjes:

🍲 olie, om in te bakken

🍲 200 g spruitjes, geschaafd

🍲 2 el sojasaus

#### om te serveren:

🍲 bosui, in dunne ringen

🍲 sesamzaadjes

🍲 chili olie

### ZO MAAK JE HET:

1. Kook de noedels volgens aanwijzingen op de verpakking.
2. Meng in een kommetje de sesampasta met de miso, sojasaus, rijstazijn en chili-olie.
3. Dit is de tare.
4. Verhit een koekenpan op het vuur met 2 el olie.
5. Voeg het gehakt toe en bak het in 5 minuten rul.
6. Voeg de knoflook en gember toe en roer goed.
7. Doe er vervolgens de doubanjiang (meer als je houdt van spicy!), een snuf nootmuskaat en kruidnagel en de sojasaus bij en roer opnieuw.
8. Bak het gehakt zo'n 2 minuten op laag vuur, tot al het water is verdwenen.
9. Schep het gehakt uit de pan en bewaar afgedekt tot je de ramensoep gaat samenstellen.
10. Doe de tare in de pan samen met de steranijs en voeg al roerend de bouillon toe.
11. Breng de bouillon aan de kook en laat 10 minuten koken.
12. Voeg daarna de cashew drink toe en breng op smaak met peper en zout.
13. Verhit ondertussen een bodempje olie in een koekenpan en voeg de spruitjes toe.
14. Frituur de spruitjes tot ze krokant zijn, ongeveer 6 minuten en draai halverwege om.
15. Laat de spruitjes uitlekken.
16. Voeg een scheutje sojasaus toe en schep op.
17. Tijd om de ramensoep samen te stellen.
18. Verwijder de steranijs uit de bouillon en schenk in de kom.
19. Leg de noedels in de kom en verspreid de spruitjes over de helft van de kom.
20. Doe het gehakt erbij en maak de soep af met gesneden bosui, peper, extra chili-olie en sesamzaadjes.

\* Doubanjiang is een mix van gefermenteerde tuinbonen, chilipepers en zout. Door de chilipepers is het dus in de eerste plaats een behoorlijk spicy goedje, maar door het fermentatieproces heeft de pasta ook een ultieme, diepe umami-smaak. Die smaak doet een beetje aan als miso, de razend populaire gefermenteerde sojabonenpasta.



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