



RAMEN

Ramen met Tantanmen

2 PERSONEN

🕒 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het vlees

- 🍴 2 teentjes knoflook
- 🍴 12½ g verse gember
- 🍴 100 g varkensgehakt
- 🍴 1½ el doubanjiang bonen en chilipasta
- 🍴 2 el shaoxing - wijn of sake
- 🍴 zout en peper naar smaak

toppings en bijgerechten

- 🍴 water om te koken
- 🍴 1 ei
- 🍴 2 pakken instant noedels
- 🍴 ½ paksoi
- 🍴 200 g taugé
- 🍴 1 lente-ui
- 🍴 2 plakjes witte cheddar

voor de soep

- 🍴 600 ml water
- 🍴 200 ml bio volle melk
- 🍴 2 kippenbouillon blokjes
- 🍴 ½ el boter

voor de tsuyu

- 🍴 1 el Japanse sojasaus
- 🍴 3 el water
- 🍴 5 g dashi bouillonpoeder
- 🍴 1 el mirin

voor de tare

- 🍴 2 el lichte tahini
- 🍴 2 el knapperige chili-olie

MATERIAAL: schuimspaan, brander

ZO MAAK JE HET:

Vlees

1. Pel en hak de knoflook en gember fijn.
2. Verhit 20 g boter in een koekenpan.
3. Fruit de knoflook en gember op middelhoog vuur ongeveer 30 seconden.
4. Voeg het gehakt toe en bak tot het mooi gekleurd is.
5. Voeg doubanjiang toe en bak nog een minuut.
6. Roer de Shaoxing-wijn erdoor en laat het koken.
7. Breng op smaak met zout en zwarte peper en zet opzij.

Toppings en bijgerechten

8. Voeg eieren toe aan kokend water en kook precies 6 minuten en 45 seconden.
9. Giet af en koel de eieren.
10. Pel en halveer ze.
11. Zet opzij.
12. Breng water aan de kook in een pan en pluk de bladeren van de paksoi.
13. Kook de paksoi 30 seconden en verwijder met een schuimspaan uit het water.
14. Herhaal dit met de taugé en zet opzij.
15. Kook de noedels al dente zonder het kruidenzakje.
16. Spoel af in koud water om het zetmeel te verwijderen, dompel ze dan net voor het serveren weer in heet water.
17. Snijd de lente-uitjes in schuine plakjes.



Soep

18. Kook water, melk en kippenbouillon.
19. Laat sudderen tot de bouillon is opgelost.
20. Voeg boter toe.

Tsuyu en tare

21. Meng alle ingrediënten voor de tsuyu in een kom.
22. Verdeel over vier de kommen.
23. Voeg ½ el lichte tahini en ½ el knapperige chiliolie toe aan elke kom.
24. Klop tot alles goed gemengd is.

Om te serveren

25. Verhit de soep tot het kookt, giet de hete soep in de kommen en roer om alles te mengen.
26. Voeg noedels toe en leg de kaas bovenop de soep.
27. Bruin de kaas met een brander.
28. Garneer met vlees, eieren, taugé, paksoi en lente-uitjes.
29. Druppel er chiliolie over.

Tantanmen ramen maken

Bij het maken van tantanmen ramen gaat het om het balanceren van pittige smaken en romige texturen. Deze tips helpen je om je ramen nog beter te maken.

Varkensvlees bereiden

Bak het varkensgehakt op middelhoog vuur tot het bruin is. Voeg dan de rest van de ingrediënten toe en laat het sudderen. Laat het meeste vocht verdampen, maar zorg ervoor dat het vlees mals blijft door af en toe te roeren.

De juiste kom kiezen

Gebruik een diepe, brede kom voor het beste resultaat. Een kom van 1200-1400 ml werkt goed en zorgt ervoor dat de bouillon de noedels goed bedekt. Een bredere kom zorgt er ook voor dat de ramen sneller afkoelen, zodat je ze comfortabel kunt eten.

Noedels koken

Kook de noedels al dente, zodat ze stevig blijven met een lichte beet. Laat ze goed uitlekken, zodat er geen water in de bouillon komt. Doe de noedels direct in de hete bouillon na het koken, zodat ze de smaken goed opnemen. Serveer de ramen meteen om te voorkomen dat de noedels te zacht worden.

Wat onderscheidt tantanmen ramen van andere ramensoorten?

Tantanmen ramen heeft een rijke, pittige en romige bouillon, geïnspireerd door de Sichuan-keuken. In plaats van gewone bouillon wordt sesampasta en chiliolie gebruikt, wat zorgt voor een nootachtige, pittige smaak en een dikkere textuur. Het varkensgehakt voegt een extra hartige smaak toe, wat anders is dan andere soorten ramen.

Kan ik tantanmen ramen van tevoren bereiden?

Ja, je kunt delen van het gerecht van tevoren maken. Maak de bouillon en bewaar deze tot twee dagen in de koelkast, zodat de smaken zich ontwikkelen. Je kunt het varkensgehakt ook van tevoren bereiden. Verwarm alles opnieuw en kook de noedels vers voordat je de soep samenstelt.

Hoe bewaar je restjes?

Bewaar de onderdelen van de ramen apart in luchtdichte bakjes in de koelkast, tot twee dagen. Bewaar de noedels apart om te voorkomen dat ze zompig worden. Op deze manier kun je de ramen opnieuw samenstellen alsof ze net zijn gemaakt.

Kun je tantanmen ramen opwarmen?

Ja, je kunt tantanmen ramen opwarmen, maar verwarm de onderdelen apart voor het beste resultaat. Verwarm de bouillon op middelhoog vuur en roer af en toe. Verwarm het varkensgehakt in een pan of magnetron. Doe de noedels kort in heet water voor het serveren om hun textuur te herstellen. Door de onderdelen apart op te warmen blijft de textuur goed.

BRON: [arla.nl](https://www.arla.nl)