



# RAMEN

## Ramen met groenten en gebakken tofu

### 2 PERSONEN

🕒 65 + 40 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍲 175 g stevige silken tofu, in 4 rechthoeken
- 🍲 1 el sake
- 🍲 50 g maïzena
- 🍲 ½ el zwart sesamzaad
- 🍲 50 ml plantaardige olie
- 🍲 1 el plantaardige olie
- 🍲 ½ vel nori
- 🍲 snuf zout
- 🍲 600 ml paddenstoelen dashi (zie onder)
- 🍲 45 ml sojasaus
- 🍲 2 el mirin
- 🍲 ¼ rettich of daikon, geschild, in schijven 2½ cm dik
- 🍲 50 g enoki of shimeji\*, wortels verwijderd, in kleine bosjes
- 🍲 ⅛ Chinese kool, in repen van ongeveer 2½ cm
- 🍲 2 porties ongekookte ramennoedels
- 🍲 4 shiitakes (de geweekte paddenstoelen uit de dashi), steeltjes verwijderd, in dunne plakjes
- 🍲 1 lente-uitje, in dunne ringetjes
- 🍲 ¼ milde rode chilipeper, zonder pitjes, in heel dunne reepjes
- 🍲 2 reepjes citroen- of yuzuschil

### voor de paddenstoelen dashi:

- 🍲 5 g kombu (vierkant stukje van ongeveer 5 cm)
- 🍲 8 g gedroogde shiitake
- 🍲 250 ml koud water

**MATERIAAL:** fijne zeef, schuimspaan

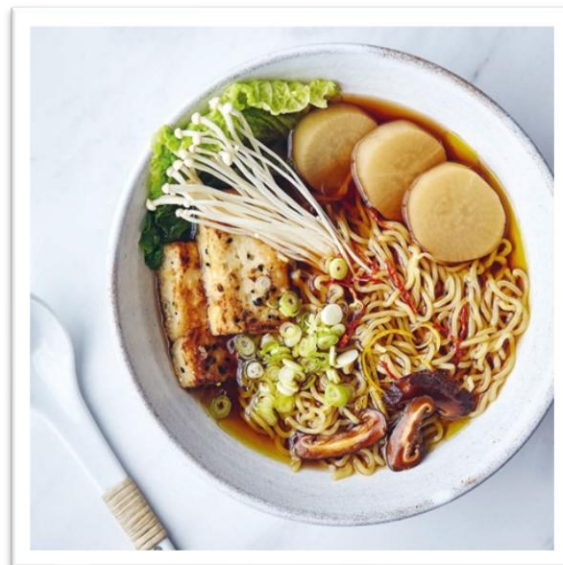
### ZO MAAK JE HET:

#### Voor de paddenstoelen dashi

1. Leg de kombu en gedroogde paddenstoelen in een pan, schenk het water erbij en warm op laag vuur op tot het water tegen de kook aan is – tot een paar kleine luchtbelletjes naar boven rijzen.
2. Haal de pan van het vuur en laat de dashi minstens 1 uur trekken – het duurt even voor de shiitake helemaal doorweekt is en smaak afgeeft aan de dashi.
3. Vis de paddenstoelen uit de dashi en knijp ze als een spons uit boven de dashi.
4. Giet de dashi door een fijne zeef en bewaar tot 1 week in de koelkast.
5. De paddenstoelen kun je ongeveer 4 dagen in de koelkast bewaren.

#### Voor de ramen

6. Leg de silken tofu in een schaaltje en schenk de sake erover.
7. Roer de maïzena en het zwarte sesamzaad door elkaar en bestuif de tofu hiermee tot de rechthoekjes ermee bedekt zijn.
8. Verhit 1 el plantaardige olie in een koekenpan met antiaanbaklaag op matig-hoog vuur en bak aan elke kant een paar minuten tot de tofu goudbruin en krokant is.
9. Laat uitlekken op keukenpapier en zet weg.
10. Meng in een keukenmachine de 50 ml olie met de nori en zout tot de nori helemaal is verpulverd.
11. Laat de olie rusten terwijl je de rest van het gerecht bereidt.
12. Breng in een pan de paddenstoelen dashi, sojasaus en mirin aan de kook en voeg de rettich toe.
13. Draai het vuur wat lager, leg het deksel op de pan en kook ongeveer 10 minuten, tot de rettich gaar is.
14. Schep de rettich met een schuimspaan uit de pan en zet weg.
15. Als je shimeji gebruikt, kook ze dan een paar minuten in de dashi, schep ze eruit en zet weg (enoki hoeven niet te worden gekookt).
16. Laat de dashi zacht koken met het deksel op de pan.
17. Breng een grote pan water aan de kook, blancheer de Chinese kool 1 minuut en schep eruit met een schuimspaan.



18. Zet weg.
19. Breng het water weer aan de kook en kook de ramen beetgaar, volgens de aanwijzingen op de verpakking.
20. Giet af en laat goed uitlekken.
21. Verdeel de ramen over de kommen, schenk de paddenstoelen dashi erover en roer de noedels los met een eetstokje zodat ze niet aan elkaar kleven.
22. Verdeel de kool, rettich, paddenstoelen, tofu, lente-uitjes, chilireepjes en citrusschil erover.
23. Schep er als laatste een volle lepel nori-olie over.

\* Shimeji is een Japanse paddenstoel, eigenlijk een verzamelnaam voor zo'n 20 verschillende soorten paddenstoelen maar in Nederland zie je in het versvak alleen de (bruine) Buna Shimeji en (witte) Bunapi Shimeji. Beide dezelfde soort (*Hypsizygus tessulatus*), alleen is de witte variant in het donker gekweekt. Ze groeien in bundeltjes op voornamelijk beukenbomen (vandaar de Nederlandse naam 'beukenzwam') en zijn sinds een aantal jaren makkelijk te kweken. De smaak is nootachtig en de textuur stevig. Deze paddenstoel wordt geroemd om zijn umami-smaak.

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