



RAMEN

Ramen met Japanse omelet en chili-crisp olie

2 PERSONEN

🕒 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍲 ½ Saitaku ramenkit
- 🍲 3 eieren losgeroerd
- 🍲 1 el suiker
- 🍲 ½ el mirin
- 🍲 1 el sojasaus
- 🍲 1½ el zonnebloemolie
- 🍲 ½ blikje babymais
- 🍲 100 g sojabonen
- 🍲 1 bosui in schuine ringetjes gesneden

voor de chili-crisp olie

- 🍲 200 ml milde olijfolie
- 🍲 2 el gedroogde chili flakes
- 🍲 2 verse chilipepers fijngesneden
- 🍲 1 sjalotje gesnipperd
- 🍲 1 el sesamzaad
- 🍲 1 teen knoflook fijngesneden

MATERIAAL: keukenpapier, vierkante koekenpan of gewone koekenpan, schoon jampotje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm 1 el zonnebloemolie in een steelpan en voeg de chili flakes en rode peper toe.
2. Bak 2 minuten op middelhoog vuur, maar laat het mengsel niet bruin worden.
3. Voeg de 200 ml olijfolie toe en verwarm op laag vuur.
4. Laat de specerijen 30 minuten in de olie trekken.
5. Verwarm in een kleine koekenpan 1 el zonnebloemolie en bak hierin de sjalot, sesamzaad en knoflook krokant.
6. Schep uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.
7. Meng voor de Japanse omelet, de eieren met de suiker, mirin en sojasaus.
8. Verhit 1 el zonnebloemolie in de koekenpan en schenk hierin zoveel eimengsel dat de bodem nét bedekt is.
9. Laat op laag vuur stollen, de omelet mag niet bruin worden en het bovenste laagje moet vloeibaar blijven.
10. Rol terwijl de omelet nog in de pan ligt voorzichtig op, op 2 cm na.
11. Schuif naar de andere kant en voeg een nieuw laagje eimengsel toe aan de pan.
12. Laat weer gaar worden en rol weer op.
13. Herhaal deze stappen tot het eimengsel op is.
14. Haal de omelet uit de pan en leg op een bord.
15. Laat afkoelen en snijd er plakjes van 2 cm van.
16. Bereid de soepbasis en noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking.
17. Laat de babymais uitlekken en snijd ze evt. in plakjes.
18. Voeg het krokante sjalot-mengsel toe aan de chili-olie.
19. Verdeel de noedels, omelet, babymais, sojabonen en bosui over diepe kommen.
20. Giet de bouillon in de kommen, garneer met de zeewier-sesammix en sprenkel er een el chili-crispolie over.

BRON: deliciousmagazine.nl

