



RAMEN

Ramen met miso, pompoen en tofu

2 PERSONEN

🕒 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de topping:

- 🍄 200 g shiitake, in plakjes
- 🍄 200 g tofu, in blokjes of plakjes
- 🍷 2 el sojasaus
- 🍳 2 gekookte eitjes (6½ minuut)
- 🍝 180 g gekookte boekweitnoedels (of andere noedels)
- 🍂 Restje geroosterde pompoen*
- 🌽 150 g mais, blik
- 🍄 2 lente-uitjes, in ringetjes
- 🌶️ ½ tl chilipoeder
- 🌱 1 tl sesamzaadjes

voor de ramenbouillon:

- 🌿 2 el zonnebloemolie
- 🍄 1 ui, fijngehakt
- 🍄 6 tenen knoflook, fijngehakt
- 🍄 3 cm gember, fijngehakt
- 🌶️ 2 el kerrie
- 🌿 1 el gemalen korianderzaad
- 🌶️ 1 el chili-olie
- 💧 1200 ml gekookt water
- 🍷 200 g witte miso
- 🍷 3 el mirin
- 🍷 1 el edelgist
- 🍷 2 el sojasaus
- 🍷 1 el bruine suiker
- 🍷 400 ml soja drink

MATERIAAL: staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Bak de ui in de olie op laag vuur in 10 minuten zacht.
2. Bak dan de knoflook en gember nog een paar minuten mee.
3. Doe de kerrie, de gemalen koriander en de chili-olie erbij en laat twee minuten meebakken.
4. Blus af met het water.
5. Roer met een garde de miso, mirin, edelgist, sojasaus en bruine suiker door de soep.
6. Laat 30 minuutjes op zacht vuur pruttelen.
7. Bak ondertussen de shiitake in een koekenpan op hoog vuur, met een beetje olie.
8. Schep ze uit de pan als ze beginnen te bruinen.
9. Voeg nog wat olie toe aan de pan en bak de blokjes tofu tot ze bruin zijn.
10. Schep ze uit de pan.
11. Hussel ze samen met de eieren (gepeld) en de 2 el sojasaus in een kom.
12. Breng op smaak met zout en peper.
13. Voeg de soja drink toe aan de soep en pureer alles met een staafmixer.
14. Nu kun je de kommen gaan opmaken.
15. Leg eerst de noodles in de soepkommen.
16. Schep de ramenbouillon erop en garneer met de tofu, shiitake en blokjes pompoen.
17. Halveer de eieren en leg bovenop elke kom twee halve eitjes.
18. Schep in elke kom wat van de mais, bestrooi met bosui, sesam en het chilipoeder.

* Geen restje pompoen in huis? Maak het dan heel makkelijk zelf met wat voorgesneden pompoenblokjes. Verwarm de oven voor op 180°C. Hussel de pompoenblokjes met wat olijfolie, sojasaus, zout en peper en bak ze in ongeveer 25 minuten gaar in de oven.

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

