



RAMEN

Ramen met paddenstoelen en lotuswortel

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de ramen:

- 🍲 250 g paddenstoelen, schoongemaakt en in plakjes
- 🍲 1 teentje knoflook, geraspt
- 🍲 ½ el rijstwij
- 🍲 1 bosui, in ringen
- 🍲 ½ tl gember, geraspt
- 🍲 150 g gekookte ramen
- 🍲 1 sojasaus-ei
- 🍲 chili-olie

voor de lotuswortel:

- 🍲 1 lotuswortel, in plakjes
- 🍲 olie om in te bakken
- 🍲 1 teentje knoflook, geraspt
- 🍲 6 el sojasaus
- 🍲 1 el honing
- 🍲 500 ml water

ZO MAAK JE HET:

De gemarineerde lotuswortel

1. Begin met het maken van de lotuswortel.
2. Als je verse lotuswortel hebt, moet je deze eerst schillen en 10 minuten koken in water met 1 el azijn en 1 tl zout.
3. Gebruik je gekookte lotuswortel (bijvoorbeeld uit de diepvries) sla deze stap dan over.
4. Dep de lotuswortel droog.
5. Verhit olie in een koekenpan en voeg de lotuswortel toe.
6. Bak 3 minuten.
7. Doe vervolgens de knoflook, sojasaus, honing en gember erbij en bak 2 minuten.
8. Voeg 500 ml water toe en leg het deksel op de pan.
9. Laat 20 minuten pruttelen tot het water is verdampt.
10. Ga ondertussen verder met de rest van de ramen.
11. Voeg als laatst de sesamololie, sesamzaadjes en maisstroop toe en laat de saus indikken.
12. Je kunt de lotuswortel ook eerder maken.
13. De gemarineerde lotuswortel blijft 2 weken goed in de koelkast.

De paddenstoelenbouillon

14. Terwijl je de lotuswortel bakt, kun je aan de slag met de bouillon van de ramen met paddenstoelen.
15. Doe als eerst de olie in een diepe pan.
16. Voeg zodra de olie heet is de paddenstoelenmix toe en bak goudbruin, ongeveer 4 minuten.
17. Voeg na 4 minuten de knoflook toe en bak 2 minuten mee.
18. Blus vervolgens de pan af met een scheut rijstwij, en schraap de bodem met je pollepel.
19. Voeg daarna water, een half paddenstoelenbouillonblokje, miso, gember en gesneden bosui toe aan de pan en breng het geheel aan de kook.
20. Kook de bouillon van de ramen 10 minuten.
21. Haal van het vuur en zeef de bouillon.
22. Houd de bouillon en paddenstoelen apart.

De ramen met paddenstoelen samenstellen

23. Kook de noodles volgens de beschrijving op de verpakking.
24. Voeg de bouillon toe aan de kommen en doe vervolgens de ramen erbij.
25. Schep de paddenstoelen over de noodles.
26. Voeg de plakjes gemarineerde lotuswortel toe en een half (sojasaus-)ei.
27. Wil je 'm pittig?
28. Voeg dan ook een schep chili-olie toe naar smaak.










29. Decoreer de ramen met bosui en sesamzaadjes.

TIP: Lekker bij de umamismaak van deze soep is lotuswortel. Je kunt in verschillende toko's gemarineerde lotuswortel kopen, maar je kunt het ook makkelijk zelf maken. Zie recept hierboven. Uiteraard kun je dit ingrediënt ook weglaten of vervangen door wat baby paksoi.


Hetzelfde geldt voor de sojasaus-eieren (houd er ook rekening mee dat die 2 tot 6 uur moeten marineren). Vervang ze eventueel door zachtgekookte eitjes met een scheutje sojasaus erop.

* **Ramen eieren**, voor in je noedelsoep of als borrelhapje

Voor 6 stuks:

-  6 eieren
-  1 el suiker
-  6 el warm water
-  150 ml sojasaus
-  2 el sherryazijn (of rijstazijn)
-  zoutvlokken
-  versgemalen zwarte peper (optioneel)

ook nodig:

-  grote kom met ijswater (water met ijsklontjes)

1. Kook de eieren exact 6 minuten en 50 seconden.
2. Dompel ze daarna onder in een grote kom met ijswater.
3. Laat ze daarin afkoelen tot ze handelbaar zijn.
4. Roer ondertussen de suiker door het warme water in een ruime kom, tot de suiker is opgelost.
5. Voeg de sojasaus en sherry-azijn toe en zet opzij.
6. **Let op:** verschillende merken sojasaus hebben een andere intensiteit en sommige smaken zouter dan andere.
7. Voeg dus niet te veel in één keer toe en proef goed.
8. Pel de eieren en leg ze samen met de marinade in een afgesloten bakje.
9. Zorg dat de eitjes helemaal onder de marinade staan.
10. Laat de eieren 2 tot 6 uur marineren.
11. Hoe langer, hoe intenser (en ook zouter) de smaak.
12. Haal de eieren daarna uit de marinade en bewaar ze in een afgesloten bakje in de koelkast tot gebruik.
13. Snijd ze voor het opdienen doormidden en bestrooi met wat zeezoutvlokken en zwarte peper.
14. Serveer de sojasaus-eieren bij ramen, snelle instant noedels of eet ze zo op.

BRON: culy.nl