



RAMEN

Ramen met pompoen en spicy tofu

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1½ el olie + extra om in te frituren
- 🍴 400 g (fles)pompoen, schoon gewicht, in blokjes
- 🍴 1 flinke el lichte misopasta (shiro)
- 🍴 900 ml groentebouillon
- 🍴 200 g bimi
- 🍴 100 g cantharellen
- 🍴 1 el sesamolie
- 🍴 200 g bimi
- 🍴 1 el sesamolie
- 🍴 2 vellen nori, in stukken gescheurd
- 🍴 1x recept (200 g) ramennoedels (zie hieronder)
- 🍴 1 x recept spicy tofu (zie hieronder)
- 🍴 sojasaus, om erbij te serveren

voor de ramennoedels (voor 2 personen)

- 🍴 2 tl gebakken baksoda
- 🍴 1 tl zout
- 🍴 50 ml kokendheet water
- 🍴 50 ml koud water
- 🍴 220 g bloem T65 + extra voor bestuiven
- 🍴 1 el maizena

voor de spicy tofu

- 🍴 1 el gochujang pasta
- 🍴 1 tl mirin
- 🍴 1 tl donkere basterdsuiker
- 🍴 1 el sojasaus
- 🍴 1 el arachideolie
- 🍴 2 rode rawits, zaadlijsten verwijderd, fijngehakt
- 🍴 325 g gefrituurde tofu, in heel kleine blokjes
- 🍴 3 knoflooktenen, in plakjes

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, staafmixer, pastamachine (optioneel), keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de heteluchtoven voor tot 120°C.
2. Verdeel een lading baksoda over een vel bakpapier op een bakplaat.
3. Bak de baksoda 1 uur.
4. Hevel over in een potje.
5. Sluit zeer goed af.
6. Doe de 2 tl baksoda en het zout in het hete water en roer goed tot het is opgelost.
7. Voeg het koude water toe.
8. Laat afkoelen.

Voor de ramennoedels

9. Doe de bloem in een kom en voeg al roerend met een spatel of met eetstokjes het water toe.
10. Neem de tijd, zodat het vocht langzaam mengt met de bloem en je een vlokkerige substantie krijgt.
11. Kneed het droge deeg vluchtig tot een samenhangende bal.
12. Als het nodig is om meer vocht in het deeg te brengen, omdat er bloem in de kom blijft zitten, kun je je handen een beetje nat maken en dan verder kneden.
13. Dek af met vershoudfolie, laat even rusten, zo'n 15 tot 30 minuten.
14. Kneed in ongeveer 5 minuten tot een mooie deegbal.
15. Laat 30 minuten rusten.
16. Verdeel het deeg in twee ballen.



17. Dek er één af, rol de ander op een met bloem bestoven werkblad uit tot een plak die in de pastamachine past (als je die hebt).
18. Werk van de dikste tot de dunste stand.
19. Draai dan op de spaghetti-stand de ramennoedels.
20. Bestrooi de slierten en de plank waarop je ze legt met maïzena, zodat ze niet aan elkaar plakken.
21. Herhaal dit met de tweede deegbal.
22. Heb je geen pastamachine, dan heb je spierballen nodig.
23. Het is een stug deeg om uit te rollen, maar beetje bij beetje lukt het vast.
24. Zodra je de juiste dikte hebt bereikt, bestrooi je de plak met maïzena (veeg evenredig uit) en vouw je de plak zoals je een brief in een envelop zou vouwen, in drieën.
25. Snijd er noedels van.
26. Voordeel: je kunt zelf de dikte bepalen.
27. Kook de noedels in 1 tot 2 minuten gaar.
28. Houd ze in beweging in de pan, om plakken te voorkomen.
29. Spoel af met koud water.

Voor de spicy tofu

30. Maak de saus door de gochujang pasta, mirin, suiker en sojasaus met elkaar te mixen in een kom.
31. Verhit de olie in een pan.
32. Voeg de rawit toe, fruit 1 minuut aan.
33. Doe de tofu in de pan, schep door en voeg dan de knoflook toe, gevolgd door de saus.
34. Laat nog een minuut of 2 à 3 pruttelen.

Voor de pompoen

35. Verhit 1 eetlepel van de olie in een ruime pan en voeg de pompoenblokjes toe met een snuf zout.
36. Roer er de misopasta doorheen en schep even door.
37. Schenk de groentebouillon in de pan en breng tegen de kook aan.
38. Verlaag het vuur en laat met halfgesloten deksel pruttelen, tot de pompoen gaar is.
39. Mix de pompoenbouillon ofwel helemaal glad met de staafmixer, of je laat nog een paar pompoenblokjes heel, als je dat lekker vindt.
40. Maak de bimi en de cantharellen schoon.
41. Halveer dikke stronken.
42. Verhit de ½ eetlepel olie in een koekenpan op hoog vuur en roerbak de bimi en cantharellen met een snuf zout tot ze gaar zijn maar nog wel een bite hebben.
43. Dit duurt zo'n 3 tot 5 minuten.
44. Voeg de sesamolie toe en schep door.
45. Haal na een minuut van het vuur.
46. Verhit een laag olie in een wok.
47. Frituur de nori stukjes zo'n 5 tot 10 seconden, tot je ze ziet opkrullen.
48. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi direct uit de pan met zout.
49. Verdeel de noedels over twee kommen.
50. Schenk er de pompoenbouillon overheen.
51. Verdeel de spicy tofu, de cantharellen, bimi en nori over de soep.
52. Geef er sojasaus bij voor de liefhebber.

BRON: foodandfriends.nl