



# RAMEN

## Ramen met tofu en paksoi

### 2 PERSONEN

🕒 20 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

#### voor de ramen:

- 🍴 250 ml water
- 🍴 2 tl bouillonpoeder, of ¼ bouillonblokjes
- 🍴 500 ml plantaardige drink
- 🍴 2 el Aziatische sesampasta\*
- 🍴 2 el rijstazijn
- 🍴 2 el sojasaus
- 🍴 2 el citroensap
- 🍴 2 theelepels chili-olie
- 🍴 250 g gedroogde of 400 g verse ramennoedels

#### voor de toppings:

- 🍴 2 el sesamololie
- 🍴 200 g tofu, gehakt
- 🍴 2 cm gember, geraspt
- 🍴 1 el Chinese chilibonensaus
- 🍴 1 paksoi
- 🍴 2 sojasaus-eieren (optioneel) zie recept
- 🍴 bosui, in ringen (optioneel)
- 🍴 sesamzaadjes (optioneel)

### MATERIAAL: -

### ZO MAAK JE HET:

1. Zet een pan op het vuur en voeg het water en het bouillonpoeder toe.
2. Breng langzaam aan de kook terwijl je de rest van de ramenbowl voorbereidt.
3. Begin als eerst aan de basis van de tantanmen.
4. Verdeel hiervoor de sesampasta, rijstazijn, sojasaus, citroensap en chili-olie over twee kommen.
5. Meng de ingrediënten met elkaar en zet opzij.
6. Kook ondertussen de noedels in een pan gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.
7. Spoel de noedels af met koud water wanneer ze gaar zijn, zodat ze niet aan elkaar plakken.
8. Zet een koekenpan op het vuur en verhit de sesamololie.
9. Zodra de olie heet is, mag de gehakte tofu in de pan.
10. Voeg de gember en de Chinese chilibonensaus toe en bak het gehakt rul.
11. Bereid ondertussen ook de toppings voor de ramen.
12. Blancheer de paksoi of een andere groente zoals spinazie.
13. Doe de plantaardige drink bij de bouillon zodra deze kookt.
14. Roer goed door en haal dan van het vuur.
15. Pak de kommen met de tantanmen-basis erbij.
16. Doe er als eerste een schep van de bouillon in, zodat je de twee goed met elkaar kunt mengen.
17. Doe daarna de rest van de bouillon erbij en roer goed.
18. Doe vervolgens de noedels bij de tantanmen gevolgd door de groente en het gehakt.
19. Maak de ramen bowl af met sojasaus-eieren, dungsnesden bosui en sesamzaadjes.

\* **Aziatische sesampasta vs tahin** In Aziatische recepten kom je nog weleens Aziatische sesampasta tegen. Het lijkt op tahin, maar er zijn verschillen. Zo wordt de Aziatische variant gemaakt van geroosterde sesamzaadjes, waardoor de smaak dieper en krachtiger is. Ook is de kleur iets donkerder dan die van tahin. Het is te koop bij de toko, maar je kunt het eventueel vervangen. Meng daarvoor tahin met (pure) pindakaas in de verhouding 1:1.

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

