



RAMEN

Vegan ramen met shiitake en tofu

2 PERSONEN

🕒 1 uur en 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de bouillon

- 🍴 1 el plantaardige olie
- 🍴 ½ ui - in 4 stukjes
- 🍴 1½ teentje knoflook, grof gehakt
- 🍴 125 g shiitakes
- 🍴 2 rijpe tomaten
- 🍴 1 cm verse gemberwortel - geschild en fijngehakt
- 🍴 1 groene peper, zaadlijsten verwijderd
- 🍴 750 ml groentebouillon
- 🍴 ½ steranijs
- 🍴 ½ kaneelstokje
- 🍴 3 hele peperkorrels
- 🍴 2½ el sojasaus of tamari
- 🍴 1 el rijstazijn

voor de gepaneerde tofu

- 🍴 140 g stevige tofu - goed uitgelekt
- 🍴 1½ el miso
- 🍴 ½ el sesamololie
- 🍴 1 el ahornsiroop
- 🍴 35 g gemengd sesamzaad - voor erbij
- 🍴 noedels naar keuze - gekookt zoals aangegeven op de verpakking

verse groenten zoals:

- 🍴 baby paksoi, klein gesneden
- 🍴 reepjes wortel
- 🍴 sugarsnaps
- 🍴 lente-ui
- 🍴 taugé
- 🍴 enoki

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Maak eerst de bouillon.
2. Zet een grote pan op laag vuur en voeg de plantaardige olie toe, gevolgd door de ui, de knoflook, de shiitakes, de tomaten.
3. Blus de pan af met de groentebouillon, voeg dan de rest van de ingrediënten voor de inhoud van de bouillon toe en roer goed.
4. Laat de bouillon minimaal 30 minuten zachtjes pruttelen en proef.
5. Hoe langer je de bouillon laat pruttelen, hoe intenser de smaak wordt, dus blijf proeven.
6. Als je tevreden bent, is de bouillon klaar!
7. Snijd intussen de tofu in 8 plakken.
8. Verwarm de oven voor tot 180°C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
9. Meng in een kleine kom de miso met de sesamololie, de ahornsiroop en 2 el water.
10. Het miso-mengsel moet vrij vloeibaar zijn: als het te dik is, is het lastig om de tofu te paneren, dus voeg indien nodig wat extra water toe.
11. Voeg het sesamzaad toe aan een andere kom.
12. Wentel de plakken tofu een voor een door het miso-mengsel en daarna door het sesamzaad.
13. Bedek de tofu zo goed mogelijk, leg op de bakplaat en bak 25 minuten in de oven, tot hij goudbruin is.
14. Haal de tofu uit de oven en snijd in schuine plakjes.
15. Leg eerst wat noedels in elke kom, schep er een soeplepel bouillon bij en voeg dan de groenten en de plakjes tofu toe.

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

