



RAMEN

Ramen met miso, vongole, boter en maïs uit 'Ramen Forever'

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 40 g boter
- 🍳 2 tl olijfolie
- 🍳 2 tl sesamolie
- 🍳 160 g maïs uit blik, uitlekgewicht
- 🍳 3 lente-uitjes, witte en groene deel apart, fijngesneden
- 🍳 1 kleine milde rode chilipeper, fijngehakt
- 🍳 2 el witte wijn
- 🍳 2 el mirin
- 🍳 400 g venusschelpen, schoongemaakt en zand verwijderd
- 🍳 40 g rode miso
- 🍳 2 porties noedels
- 🍳 1 handvol babyspinazie of wakame (zeewiersalade)
- 🍳 zout, naar smaak
- 🍳 3 takjes bladpeterselie, grof gehakt



ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de boter met de olijfolie en sesamolie in een middelgrote pan op middelhoog vuur.
2. Voeg de maïs toe en bak tot de maïs bruin begint te worden.
3. Voeg dan ook het witte deel van de lente-ui en de chilipeper toe en bak een paar minuten tot de lente-ui zachter is.
4. Voeg dan de wijn, mirin en venusschelpen toe en laat 3 tot 4 minuten met een deksel op de pan stomen, tot alle venusschelpen zijn geopend.
5. Haal van het vuur, schenk door een zeef en vang het vocht daarbij op.
6. Vul het venusschelpenvocht aan met water tot 500 ml en schenk het vocht terug in de pan.
7. Klop de rode miso door de venusschelpenbouillon en breng aan de kook.
8. Voeg de noedels toe aan de bouillon en kook tot de gewenste garing.
9. Zet het vuur uit, voeg de spinazie toe en roer door.
10. Proef en voeg indien nodig zout en/of water toe.
11. Schep alles in een kom, schep het venusschelpen-maïsmengsel erop en garneer met de peterselie en het groene deel van de lente-ui.

BRON: culy.nl