



RAMEN

Ramen Tom Yum Goong uit 'Ramen Forever' van Tim Anderson

2 PERSONEN

🕒 95 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 el plantaardige olie, kokosolie of schmalz
- 🍴 1 sjalot, fijngesnipperd
- 🍴 ½ rode chilipeper, grof gehakt
- 🍴 5 g gemberwortel
- 🍴 25 g laos
- 🍴 25 g citroengras
- 🍴 5 g limoenblaadjes
- 🍴 750 ml water
- 🍴 3 el Thaise vissaus
- 🍴 7 g palmsuiker
- 🍴 ½ limoen, sap
- 🍴 ½ limoen in parten
- 🍴 6 grote rauwe garnalen, gepeld en schoongemaakt
- 🍴 50 g taugé
- 🍴 2 porties noedels
- 🍴 1 lente-uitje, in reepjes
- 🍴 koriander, blaadjes geplukt
- 🍴 chiliolie, naar smaak

MATERIAAL: schuimspaan

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olie in een pan op middelhoog vuur.
2. Voeg de sjalot en chilipeper toe en bak 8 tot 10 minuten, tot de sjalot goudbruin is.
3. Kneus intussen de gember, laos, het citroengras en de limoenblaadjes met een stomp voorwerp (zoals een deegroller, de stamper van een vijzel of de achterkant van een mes) om de oliën eruit te krijgen en hak grof.
4. Voeg toe aan de pan en bak een paar minuten.
5. Voeg het water toe, breng zachtjes aan de kook en laat 1 uur pruttelen.
6. Roer de Thaise vissaus, palmsuiker en het limoensap erdoor.
7. Schep alle smaakmakers met een zeef of schuimspaan uit de pan en houd de bouillon tot gebruik warm.
8. Breng een pan water aan de kook voor de noedels en zorg dat alle toppings klaarstaan.
9. Pocheer de garnalen en taugé een paar minuten in de zachtjes kokende bouillon.
10. Kook de noedels en laat uitlekken.
11. Schep de bouillon en de noedels in kommen.
12. Verdeel de taugé en garnalen erover en garneer met de lente-ui, koriander en chiliolie.
13. Serveer met de partjes limoen erbij.

TIP: In zijn nieuwe kookboek *Ramen Forever* duikt Tim Anderson diep in de wereld van een van de meest iconische Japanse gerechten: ramen! Hij leert je zelf diverse bouillons te maken, maar ook smaakmakers als tare, verse noedels, zelfgemaakte olie (zoals crispy chili olie) en toppings. Het is echt een bijbel voor alle liefhebbers van ramen. Maar ramen is veel meer dan de klassieke kom noedelsoep die we allemaal kennen – dat bewijst hij wel in dit boek, met recepten voor pizza ramen, ramen-saucijzenbroodjes, en dus ook met deze tom yum goong ramen.

BRON: culy.nl

