



Maaltijdsoep van Chinese kool met spek en ei

2 PERSONEN

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 sjalot
- 1 teentje knoflook
- 10 g gember
- 1 el olijfolie
- 100 g gerookte spekreepjes
- 200 g Chinese kool
- 2 el water
- 750 ml runderbouillon
- 100 ml sojasaus
- 2 eieren
- 200 g woknoedels
- 3 stengels bosui
- 2 takjes koriander
- 2 tl sesamzaadjes

MATERIAAL: soeppan, staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Pel en snipper de sjalot en de knoflook.
2. Schil de gember en snijd fijn.
3. Verhit de olijfolie in een diepe (soep)pan en fruit de sjalot, gember en knoflook aan op middelhoog vuur.
4. Voeg de spekreepjes toe en bak mee tot ze goudbruin kleuren.
5. Snijd de Chinese kool in reepjes en voeg samen met het water toe aan de spekreepjes.
6. Bak 2 min. mee.
7. Voeg de runderbouillon en sojasaus toe en breng het geheel aan de kook.
8. Kookt het water?
9. Draai het vuur laag en voeg de eieren toe aan de soep.
10. Laat de eieren 8 min. mee koken en haal ze uit de pan.
11. Voeg de noedels toe aan de soep en kook gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.
12. Snijd ondertussen de bosui in schuine ringen.
13. Pel de eieren en halveer ze over de lengte.
14. Hak de koriander fijn.
15. Verdeel de soep over de kommen en garneer met het ei, de bosui, sesamzaadjes en koriander.

TIP: Bovenstaand gerecht 'ramen' is een populaire Japanse noedelsoep, maar de oorsprong van ramen bevindt zich in China. Het gerecht is namelijk geïnspireerd op de Chinese noedelsoep genaamd 'la mian', die ook bestaat uit tarwenodfels geserveerd in bouillon met verschillende toppings. De geschiedenis van ramen in Japan dateert terug tot de 19e eeuw.

Tijdens de Meiji-periode (1868-1912) had Japan steeds meer contact met het Westen en andere delen van Azië, waaronder China. Rond deze tijd introduceerden Chinese immigranten 'la mian' in Japan, wat de basis vormde voor wat we tegenwoordig als ramen kennen.

In de loop van de tijd heeft ramen zich ontwikkeld tot een unieke Japanse culinaire creatie met verschillende regionale stijlen en smaken. Er zijn vier hoofdtypen ramen in Japan: shoyu (sojasausbasis), miso (gefermenteerde sojabasis), shio (zoutbasis) en tonkotsu (varkensbeenderenbasis).

Tegenwoordig is ramen een van de meest geliefde gerechten in Japan en is het populair over de hele wereld, waarbij veel steden hun eigen ramenrestaurants hebben. Ramen wordt beschouwd als comfortfood en staat bekend om zijn rijke smaken en diverse toppings, zoals gekookt varkensvlees, gekookte eieren, zeewier, groenten en meer.

* Bij het gebruik van een bouillon of bouillonblokje neem dan een met minder zout. **Advies:** voedingscentrum.nl

** Als je de soep invriest, dan laat je de ingrediënt(en) die je er overheen strooit weg, deze komen na het ontdooien en opwarmen beter tot hun recht, dan erin voor het invriezen.

BRON: eatertainment.nl

