

Het lekkerste
RAMEN
kookboek

Vincent Amiel & Ryo Kirikura



DELTA

INHOUD

Inleiding	4
De ideale voorraadkast	5
Essentieel keukengerei	7
Woordenlijst	8
Basisrecepten: deeg en <i>tare</i>	11
Basisrecepten: toppings	24
Shio-ramen (lichte <i>tare</i> op basis van zout)	41
Shoyu-ramen (<i>tare</i> op basis van <i>shoyu</i> -saus)	50
Tonkotsu-ramen (soep op basis van varkensvlees)	61
Curry-ramen (soep op basis van curry)	70
Miso-ramen (<i>tare</i> op basis van miso)	78
Ramen op basis van visbouillon	88
Tantanmen (zeer pittige bouillon, sesamolie en szechuanpeper)	98
Andere recepten op basis van bouillon en ramen zonder bouillon	105
Receptenregister	112

INLEIDING

Dompel je onder in deze recepten met ramen als basis en leer dit enorme universum kennen... Deze recepten zijn toegankelijk voor zowel beginners als meer ervaren koks en worden bereid met het grootste respect voor traditie. Ze bezorgen je de meest authentieke ramenervaring die mogelijk is! Het boek is zeer eenvoudig in gebruik. Je vindt er de basisprincipes van ramen, zoals bouillons, *tare* (de aromatische basis van ramen) en de meest gebruikte noedels en toppings. Met deze basisprincipes kan je alle ramenrecepten in dit boek maken, maar je kan ook je eigen ramen samenstellen, door je type bouillon te kiezen (vlees/vis/groenten) en hoe je die op smaak wilt brengen, met kruiden of de *tare* van je keuze (miso, shoyu, shio). Je kan vervolgens het type noedels en de toppings kiezen, afhankelijk van waar je op dat moment zin in hebt en wat je in huis hebt!

Heb je zin in een supersnelle bowl? Dan kan je een aantal stappen overslaan door kant-en-klare bouillon te gebruiken, of door de *tare* eruit te laten, bijvoorbeeld door de bouillon direct op smaak te brengen met miso, sojasaus of een paar citroenschilletjes.

ER ZIJN EEN PAAR OPTIES:

-Je begint met een zelfgemaakte bouillon die je op verschillende manieren kan combineren met *tare* en/of kruiden.

-Je begint met een zelfgemaakte *tare* die je kan combineren met verschillende soorten bouillon.

-Je vereenvoudigt het recept door een kant-en-klare bouillon te gebruiken en deze op het laatste moment op smaak te brengen met een *tare* en/of kruiden.

Niets houdt je tegen om de marineertijd van bepaalde recepten te verkorten, de kooktijd van bouillon te verkorten of zelfs bepaalde kant-en-klare producten te gebruiken, om tijd te besparen of om je smaakpapillen tevreden te stellen. Ons doel is om je zo lekker mogelijke recepten aan te bieden die de traditionele recepten zo dicht mogelijk benaderen, maar voel je niet verplicht om ze volledig volgens het boekje te maken!

Neem gewoon de tijd om de tips aan het einde van elk recept te lezen, kies het recept dat jou het meest aanspreekt en stel je eigen ramen samen!

Eet smakelijk!

DE IDEALE VOORRAADKAST

Voordat je begint met het maken van je zelfgemaakte ramen, is het een goed idee om een paar essentiële ingrediënten in huis te halen. Je kasten vullen met deze specifieke producten is handig bij veel bereidingen en geeft je creativiteit een boost! Deze pagina's bevatten recepten voor het maken van je eigen bouillons, pasta's en *rayu*-sauzen, maar je kan natuurlijk ook kiezen voor de snellere versie uit de winkel.

GEDROOGD:

- Droge ramen-noedels (of zie recept p. 12)
- Droge somen-noedels
- Droge soba-noedels (of zie recept p. 14)
- Droge of voorgedroogde udon-noedels (of zie recept p. 16)

- Rode of witte misopasta
- Sojasaus
- Mirin
- *Katsuobushi* (gedroogde bonito)

- *Shichimi togarashi*
- Gele currypasta
- *Rayu* (zie recept p. 26)
- Chilivlokken
- Chilipasta *doubanjiang*
- Szechuanpeper

- *Kombu*-zeewier
- *Nori*-zeewier
- Zakjes gevogeltesoufflé (of zie recept p. 42)
- Zakjes groentesoufflé (of zie recept p. 42)
- Zakjes instant misosoufflé
- Zakje dashi

- Witte sesamzaadjes
- Tahin
- Kristalsuiker
- Panko
- Witte bloem en boekweitmeel
- Arachideolie
- Geroosterde sesamolie

- Yuzu-sap
- Gedroogde shiitakes
- Bamboescheuten in blik (zie recept p. 38)
- Gedroogde zwarte *kikurage*-paddenstoelen (zie recept p. 36)

VERS:

Profiteer van je bezoek aan de supermarkt om groenten en verse producten in te slaan! In sommige supermarkten kan je ook gebakken tofoe of verse noedels krijgen, die vaak vrij lang houdbaar zijn!

- Verse noedels (soba, udon...)
- Gebakken tofoe

- Verse shiitakes
- Paksoi
- Bosui
- *Eryngii*-paddenstoelen
- Citroen
- Verse gember
- Chinese aubergines
- Daikon

ESSENTIEEL KEUKENGEREI

**Waarschijnlijk heb je alles wat je nodig hebt al in je keukenkasten staan!
Hier zijn de benodigheden om de recepten in dit boek te maken:**

- ✓ 1 grote pan of stoofpan (10 tot 15 l)
- ✓ 2 middelgrote steelpannen
- ✓ 1 koekenpan
- ✓ 1 vergiet
- ✓ 1 fijne zeef
- ✓ 1 schuimspaan
- ✓ 1 deegroller
- ✓ 1 pastamachine
- ✓ 1 groot, lang, dun mes
- ✓ 1 klein keukenmes
- ✓ 1 snijplank
- ✓ Keukentouw
- ✓ 1 fijne rasp
- ✓ 1 garde
- ✓ Huishoudfolie

DEEG VOOR RAMEN-NOEDELS

Vorbereidingstijd: 30 min

Rusttijd: 1 u

Koelen: 12 tot 24 u

Kooktijd: 40 s

Voor circa 7 porties

500 g patentbloem
1 eiwit
150 ml water
5 g zout
maïszetmeel
(of aardappelzetmeel)

- 1. Zeef de bloem in een kom. Meng het eiwit, water en zout in een andere kom.**
- 2. Giet de vloeistof geleidelijk bij de bloem en meng ondertussen. Kneed het deeg zodra alles goed gemengd is tot een bal. Het deeg moet gemakkelijk aan elkaar kleven, maar kruimelig blijven.**
- 3. Bedek met folie en laat 30 minuten rusten op kamertemperatuur.**
- 4. Kneed het deeg gedurende 5 minuten. Laat nog eens 30 minuten rusten.**
- 5. Snijd het deeg in 5 stukken. Rol elk stuk uit met een pastamachine of een deegroller. Bestrooi met maïszetmeel om te voorkomen dat het deeg plakt.**
- 6. Snijd de noedels als het deeg dun genoeg is (1 tot 2 millimeter dik) met de pastamachine of door ze zeer dun te snijden met een mes. Bestrooi met bloem om de noedels los te maken.**
- 7. Verdeel de noedels in porties en laat ze 12 tot 24 uur rusten op een schaal in de koelkast alvorens ze te koken.**
- 8. Kook 40 seconden in een grote pan kokend water.**

TIP

Dit recept is vereenvoudigd omdat ramendeeg meestal 0,5% kansui (of alkalisch zout) bevat, waardoor het zijn gele kleur krijgt. Je kan het zelf maken door gedurende 1 uur zuiveringszout te bakken in een voorverwarmde oven van 120°C. Wees voorzichtig, kansui is erg irriterend! Gebruik handschoenen en ga uiterst voorzichtig te werk.

