



RAMEN OTAKU

**Maak de lekkerste
noodlesoep thuis**

SARAH GAVIGAN MET ANN VOLKWEIN



Karakter Uitgevers B.V.

INHOUD

VOORWOORD DOOR CHEF-KOK EDWARD LEE 8

1	De reis die ik maakte om een ramen otaku te worden 11
2	Umami 25
3	De basis van ramen 31
4	De geschiedenis en de wereld van ramen 54
5	Noedels 61
6	Bouillon 77
7	Vetten en oliën 101
8	Tare 111
9	Toppings 121
10	Ramenstijlen en -recepten 151
11	Ramenrecepten van hoger niveau 173

DANKWOORD 200 // REGISTER 203

VOORWOORD

Mijn hele leven heb ik noedels gegeten: ramen, udon, soba, lo mein, chow fun, naeng myun, kal gook su, bun cha. Noedels troosten mij; noedels voeden mij. Ik ben ervan overtuigd dat ik door noedels langer zal leven. Ik ben bezeten van noedels, maar hoe dierbaar ze mij ook zijn, kostbaar zijn ze niet. Ze horen niet thuis in de ijle wereld die gereserveerd is voor delicatessen als sashimi of kurabota. Bij noedels gaat het niet om precisie, maar om emotie. Meer dan welke andere soort noedels ook, staat ramen voor een dampende, hartverwarmend kom met umami, zout, vet en de herinneringen aan mijn jeugd. We slurpten allemaal. Van de alomtegenwoordige instantramen op school tot de drukke ambachtelijke ramenwinkels, van New York tot Tokio, waar je een uur in de rij moet staan. Teleurgesteld word je er nooit. Je komt er altijd gelukkig en voldaan vandaan.

De dagen van instantramen liggen achter ons. Iedere thuiskok kan achter het geheim van echte ramen komen, wat ook en vooral te danken is aan Sarah Gavigan. Zij onderscheidt zich van veel andere ramenmeesters doordat zij haar vakmanschap en haar geheimen graag wereldkundig maakt. Door het procedé net genoeg te ontraadselen om ons aan te moedigen het thuis te proberen. Omdat het alle moeite waard is, elke minuut aandacht die je besteedt aan een bouillon die lang moet trekken, elk greintje zorgvuldigheid waarmee je afschuimt, snijdt en een ei kookt. Goed koken is simpel. Het is nooit gemakkelijk, het gaat niet vanzelf, maar het is eenvoudig. Houd je aan een duidelijk stel recepten – probeer niet te improviseren of wijzigingen aan te brengen. Stel je op als een leerling en volg de instructies. Je beloning zal de beste kom ramen zijn die ooit uit je keuken is gekomen.

De eerste keer dat ik Sarahs ramen proefde, was bij haar thuis in Nashville. Op een lome doordeweekse avond reed ik erheen vanuit Louisville. We waren met een groep. We zaten breeduit in de keuken, terwijl Sarah zorgvuldig in de weer was met een gigantische pan bouillon en een armvol ramennoedels. Brad, haar man, vertelde verhalen. Nikki Lane tokkelde op een gitaar. Het was een heldere avond en door het open raam kwam een zuidelijk briesje. De geur van de bouillon was bedwelmend. Ik dacht dat ik goede ramen zou krijgen. Ik verwachtte niet dat ik een kom ramen zou krijgen die me tot in de kern zou raken. Diep en vol was de ramen en ongelooflijk lekker. De ramen rook naar Japan en smaakte naar het Zuiden.

Bij ramen denken we aan een Japanse traditie. Maar tradities staan niet stil en ze tarten gemakkelijke antwoorden. Er zijn tradities in ramen die in heel Amerika omarmd worden. En ik ben enthousiast over de veranderingen die zich voordoen wanneer deze tradities bij ons aanspoelen. Wanneer ze zich langzaam verspreiden

door een netwerk van Japanse chef-koks in Los Angeles om te belanden in de onderzoekende geest van een jonge topvrouw in de muziek die er geen idee van heeft dat haar lot vervlochten zal raken met deze eeuwenoude traditie. En wanneer zij deze technieken overbrengt naar Nashville en de hongerige menigten in het zuiden van Amerika begint te voeden, bloeit er een nieuwe traditie op. Met respect voor het origineel is die tegelijkertijd heerlijk en ook anders. Het is Otaku.

Inwoners van Nashville weten al lang hoe goed haar ramen is. En nu deelt Sarah haar geheimen op deze pagina's, die tien jaar toewijding vertegenwoordigen. Ik kan je niet zeggen hoe benieuwd ik ben naar wat dit boek teweeg zal brengen. Het zal een leger thuishokken in staat stellen ramen te maken. Op de juiste manier. Het zal een generatie koks de liefde voor bouillon en varkensbuik en mazemen* bijbrengen. Alleen al bij de gedachte aan al die dampende kommen ramen die overal op tafel zullen komen, moet ik glimlachen. Slurpen en slobberen maar!

CHEF-KOK EDWARD LEE

* Soort ramen waarbij de noedels niet in bouillon, maar in een dikkere saus geserveerd worden.

Opmerking

In dit recept ga ik ervan uit dat je de benodigde bouillon, tare en vetten al bereid hebt. Bedenk vervolgens welke toppings je wilt (zie blz. 154 voor meer aanwijzingen over het samenstellen van de kommen ramen).

BENODIGD

KEUKENGEREI

koekenpannetje
grote soeppan of dubbele pan
grote pan voor bouillon

VOOR DE TOPPINGS:

1 eetl. canolaolie (of een andere hittebestendige olie met een neutrale smaak)
225-250 g confit van varkensvlees (blz. 135)
80 g ingelegde muizenootjes (blz. 142)
4 eetl. in dunne ringen gesneden lente-uitjes (alleen van de groene delen)
2 rameneieren
2 eetl. mayu (gebrande-knoflookolie) (blz. 105)

VOOR DE RAMEN:

8 eetl. shoyu tare (blz. 115; bij voorkeur minstens een dag van tevoren gemaakt)

TENNESSEE TONKOTSU RAMEN

// VOOR 4 KOMMEN

Deze ramen is een onuitputtelijke bron. Letterlijk vertaald betekent *tonkotsu* 'varkensbot' en dat is wat dit is: ramen van varkensbotten. Deze versie heb ik naar Tennessee genoemd, omdat ik hem daar heb bedacht en daar ook serveer.

Als je behoefte hebt aan een kom ramen, moet je deze nemen: maagvullend en hartverwarmend!

- 1 Verhit een halve eetlepel canolaolie in een koekenpannetje op hoog vuur. Schep de confit in vier hoopjes in de pan en plat ze iets af. Bak ze 3-4 minuten per kant, tot ze een knapperig goudbruin korstje hebben. Leg ze apart.
- 2 Dompel de muizenootjes in heet water en week ze circa 10 minuten. Laat ze uitlekken, snijd ze in reepjes en zet ze apart.

SAMENSTELLEN:

- 3 Vul de grootste pan die je hebt (bij voorkeur met een vergiet dat erin past of anders een dubbele pan) voor driekwart met water. Breng het water op hoog vuur aan de kook. Zorg er ondertussen voor dat de kommen en alle toppings, de tare en het vet klaarstaan, onder handbereik. Schep in elke kom 2 eetlepels tare en 1 eetlepel varkensvet en voeg 1 snufje peper toe en 1 snufje HonDashi, als je die gebruikt.
- 4 Verhit in een grote pan, die van een thermometer is voorzien, de bouillon tot 88 °C – dus tot onder het kookpunt.
- 5 Snijd de rameneieren doormidden en leg ze apart.

vervolg van het recept en de ingrediëntenlijst >



4 eetl. varkensvet (blz. 105)
4 snufjes gemalen witte peper
4 snufjes HonDashi (naar keuze, voor een shot umami)
960 ml tonkotsu-bouillon (blz. 91)
500 g verse of
350 g gedroogde ramennoedels

- 6 Kook de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking. Trek wel een paar seconden van de kooktijd af, want de noedels zullen nagaren in de hete bouillon.
- 7 Schep ongeveer 30 seconden voor het eind van de kooktijd 360 ml bouillon in elke kom. Haal zodra de kooktijd om is het vergiet met de noedels uit het hete water. Verdeel de noedels met behulp van eetstokjes zo eerlijk – en zo snel – mogelijk over de kommen.
- 8 Roer de noedels in de kommen voorzichtig om, ook weer met eetstokjes, zodat de noedels allemaal met evenveel bouillon en vet bekleed worden. Haal daarna zoveel mogelijk noedels tegelijk naar boven en leg ze plat op de bouillon, als een soort matje voor de toppings.
- 9 Verdeel de gebakken schijfjes confit, de lente-ui en de paddenstoelen over de kommen. Leg in elke kom een half ei. Schep bovenop een halve eetlepel mayu en deel de kommen meteen uit.



Opmerking

In dit recept ga ik ervan uit dat je de benodigde bouillon, tare en vetten al bereid hebt. Bedenk vervolgens welke toppings je wilt (zie blz. 154 voor meer aanwijzingen over het samenstellen van de kommen ramen).

BENODIGD KEUKENGEREI

steelpannetje
garde
middelgrote koekenpan
grote pan met vergiet of
een dubbele pan
grote pan voor bouillon

VOOR DE RAMEN:

8 eetl. shio tare (blz. 119;
bij voorkeur minstens
een dag van tevoren
gemaakt)
2 eetl. Japanse kerrie (S&B
curry powder bijv.)
4 eetl. kippenvet met
sumak (blz. 102)
4 eetl. chintanbouillon
(blz. 82)
480 ml dashibouillon
(blz. 97; moet 2 dagen
van tevoren gemaakt
zijn)
500 g verse of
350 g gedroogde
ramennoedels

VOOR DE TOPPINGS:

5 eetl. Japanse kerrie (S&B
curry powder bijv.)

CURRY SHIO RAMEN

// VOOR 4 KOMMEN

Ik ben dol op Japanse curry, die als jus op rijst wordt gelepeld, maar toen ik over kerrie-ramen begon na te denken, wilde ik liever de droge specerij gebruiken. In dit recept wordt met kerrie bereide tare gecombineerd met kippenvet, dat door sumak naar citrus geurt, en een bouillon van chintan en dashi, waardoor het geheel zowel lichter als scherper wordt. De kom vul ik aan met gebakken garnalen in een korstje met kerrie en in reepjes gesneden kool. Deze ramen is een van mijn favorieten geworden.

- 1 Maak de tare met kerrie: zet de shio tare in een steelpannetje op met de kerrie; verwarm de tare op een heel laag pitje en onder voortdurend kloppen en herhaaldelijk proeven, tot de smaken in elkaar zijn overgegaan. Haal het pannetje van het vuur en zet het apart.
- 2 Maak de topping van garnalen: roer in een kommetje de kerrie, het zout, de shichimi togarashi, het knoflook- en het uienpoeder door elkaar. Leg de garnalen in het kommetje en schud ze om, zodat ze met een egaal laagje bedekt raken.
- 3 Verhit de olie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Bak de garnalen circa 2 minuten per kant, totdat ze roze zijn, en zet ze apart.

SAMENSTELLEN:

- 4 Vul de grootste pan die je hebt (bij voorkeur met een vergiet dat erin past of anders een dubbele pan) voor driekwart met water. Breng het water op hoog vuur aan de kook. Zorg er ondertussen voor dat de kommen en alle toppings, de tare en het vet klaarstaan, onder handbereik. Schep in elke kom twee eetlepels tare met kerrie en één eetlepel kippenvet met sumak.

vervolg van het recept en de ingrediëntenlijst >

5 eetl. koosjer zout
2 eetl. shichimi togarashi
(kruidenmix 'met zeven smaken Spaanse peper')
1 eetl. knoflookpoeder
1 eetl. uienpoeder
12 middelgrote garnalen,
gepeld en van
darmkanaaltjes ontdaan
1 eetl. canolaolie (of een
andere hittebestendige
olie met een neutrale
smaak)
2 rameneieren (blz. 148)
4 eetl. in dunne ringen
gesneden lente-ui (alleen
van de groene delen)
160 g in reepjes gesneden
witte of groene kool

- 5 Zet in een andere grote pan, die voorzien is van een thermometer, de chintan en de dashi op. Verhit de bouillon met het vuur op half tot 88 °C; pas op dat het vocht niet gaat koken.
- 6 Snijd de rameneieren door en leg ze apart.
- 7 Kook de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking. Trek een paar seconden van de kooktijd af, want de noedels garen na in de hete bouillon.
- 8 Schep ongeveer 30 seconden voor het eind van de kooktijd 360 ml bouillon in elke kom. Haal zodra de kooktijd is verstreken het vergiet met de noedels uit het hete water. Verdeel de noedels met behulp van eetstokjes zo eerlijk – en zo snel – mogelijk over de kommen.
- 9 Roer de noedels in de kommen voorzichtig om, ook weer met eetstokjes, zodat de noedels allemaal met evenveel bouillon en vet bekleed worden. Haal daarna zoveel mogelijk noedels tegelijk naar boven en leg ze plat op de bouillon, als een soort matje voor de toppings.
- 10 Voeg aan elke kom 3 gebakken garnalen, een half ei, een eetlepel lente-ui en 40 gram kool toe. Deel de kommen onmiddellijk uit.