

shoyu ramen

## NABEYAKI RAMEN MET SURIMI



noedels naar keuze  
400 g



eieren  
x 4



surimi  
150 g



shoyusoep (blz. 6)  
1,6 liter



verse shiitakes  
x 8



prei (groene deel)  
x 1



10 minuten



10 minuten



voor 4 personen

- Snijd de shiitakes in plakjes en snijd het groen van de prei in ringen. Halveer de surimisticks.
- Kook de noedels. Laat ze uitlekken, spoel ze onder de koude kraan en laat ze opnieuw uitlekken. Verdeel ze over 4 vuurvaste ovenschaaltjes.
- Giet de hete soep op de noedels en doe in elk schaalje wat shiitakes, prei, surimi en 1 ei.
- Laat ongeveer 5 minuten koken. Serveer gloeiendheet.



## SHIITAKES & GEROOKE TOFU



noedels naar keuze  
600 g



verse shiitakes secs  
x 16



prei  
x 2



kombu  
10 cm



tofu fumé  
300 g



witte miso  
4 el



10 minuten



1 uur rusten  
25 minuten koken



voor 4 personen

- Week de kombu en de shiitakes 1 uur in 1,5 liter water. Schep de shiitakes uit het weekwater, laat ze uitlekken en snijd ze in plakjes. Snijd de prei in ringen. Bewaar een paar groene ringen.
- Breng het weekwater met de kombu aan de kook. Draai het vuur laag, voeg de shiitakes toe en kook ze 15 minuten.
- Haal de kombu uit de pan. Voeg de preiringen toe en kook ze 5 minuten. Haal de pan van het vuur en roer de miso door de bouillon.
- Kook de noedels en verdeel ze over 4 kommen. Voeg de plakjes tofu en de hete bouillon toe. Garneer met de groene prei en serveer direct.



## HIYASHI MET GARNALEN & ASPERGES



noedels naar keuze  
400 g



tomaten  
× 2



groene asperges  
200 g



mentsuyu (blz. 17)  
120 ml



gekookte garnalen  
300 g



radijsjes  
× ½ bosje



15 minuten



10 minuten



voor 4 personen

- Ontvel de tomaten en pureer ze in de blender met 120 ml water tot een gladde saus. Voeg de mentsuyu toe en roer goed door. Bewaar de saus in de koelkast.
- Snijd de radijsjes met een mandoline in dunne plakjes. Kook de asperges 3 minuten in kokend water, giet af en laat afkoelen. Snijd ze schuin in stukjes.
- Kook de noedels. Giet ze af, spoel ze af onder de koude kraan en laat ze uitlekken. Verdeel ze over 4 borden.
- Leg de gepelde garnalen, asperges en radijsjes erop. Giet de saus eraan en serveer direct.



om te delen

## PACOMEN MET GEFRITUEERDE KIP



noedels naar keuze  
400 g



varkensrollade  
x 4 plakken



maizena  
90 g



shoyusoe (blz. 6)  
1,6 liter



oestersaus  
45 ml



bosuien (groene deel)  
x ¼ bosje



10 minuten



10 minuten rusten  
15 minuten bereiden



voor 4 personen

- Doe de oestersaus en wat peper in een plastic zak, voeg het varkensvlees toe en kneed goed. Marineer 10 minuten in de koelkast en haal het vlees dan door de maizena.
- Verhit een bodempje olie in een koekenpan. Bak het varkensvlees 5 minuten per kant op middelhoog vuur. Laat uitlekken en snijd in repen van 2 cm breed.
- Kook de noedels. Laat ze uitlekken en verdeel ze over 4 kommen. Giet de hete soep erover.
- Leg het vlees erop en bestrooi met de fijngesneden bosui. Serveer direct.

