

TOPPINGS EN ZO

De toppings zijn de pronkstukken van je kom met ramen. Om te beginnen maken ze dat de ramen er geweldig uitziet, wat essentieel is in de Japanse keuken. Bovendien geven de toppings je ramen extra smaak en textuur. Voor nog meer smaak zorgen sausjes en strooisels. Ik geef hier even een kort overzicht van mijn favoriete finishing touches.

CHASHU

Chashu (of *cha shu*) is geroosterd varkensvlees in dunne plakjes. Het is een van de populairste rameningredienten en wordt zowel warm als koud geserveerd in allerlei gerechten. Chashu wordt vaak gemarineerd of met extra smaakmakers bereid om het extra sappig en smakelijk te maken. Allerlei soorten vlees kunnen op dezelfde manier worden bereid.

GEKOOKTE EIEREN

Een doorgesneden gekookt ei met zijn goudgele dooier vormt een mooie topping voor een kom met ramen en levert ook nog extra eiwit. Zachtgekookt met een half gestold dooier is ideaal. De zachte dooier geeft de noedelbouillon een extra rijk en romig accent.

Ajitsuke tamago betekent 'gekruid ei'; dit is een zachtgekookt eitje dat een paar uur gemarineerd is in een mengsel van sojasaus en mirin. Het resultaat is een licht zoet-zout ei met een goudgele, zachte dooier. (Zie het recept op blz. 37.)





DIPNOEDELS MET EEND

Voor 2 personen

Ramenpionier Kazuo Yamagishi bedacht in de jaren vijftig *tsukemen* oftewel dipnoedels. De noedels worden naast de soep geserveerd; je kunt ze in de soep dippen en daarna opslurpen. De noedels zijn dus minder warm en ze kunnen zelfs koud worden geserveerd.

1 middelgrote witte ui
6 bosuitjes
200 g eendenborst met vel
240 g (2 nestjes) verse Chinese noedels
300 ml water
2 theelepels kombubouillonpoeder
2 eetlepels Japanse sojasaus
2 eetlepels sake
50 ml mirin

TOPPING

1 theelepel shichimi togarashi, naar
smaak

Snijdt de ui in halve ringen van 1 cm dik en snijd de bosuitjes in ringetjes. Snijd de eendenborst in dunne reepjes. Kook de noedels zoals aangegeven op het pak. Giet ze af en spoel ze af onder de koude kraan.

Doe het water met het kombubouillonpoeder, de sojasaus, sake en mirin in een pan, schep het om en breng het aan de kook op hoog vuur. Voeg de uiringen toe en draai het vuur laag.

Zet een koekenpan op matig tot hoog vuur en roerbak hierin de eendenreepjes met de bosuitjes circa 5 minuten, niet langer, zodat ze hun smaak optimaal behouden.

Schep de eendenreepjes en bosuitjes door de bouillon.

Verdeel de afgekoelde noedels over 2 kommen. Schep de soep in twee andere kommen en strooi de shichimi togarashi erover. Dip telkens wat noedels in de bouillon en slurp ze naar binnen.



KOKOSCURRY RAMEN

Voor 2 personen

Zoete, aromatische kokosmelk vormt de basis van deze heerlijke ramen. Koriander en scherpe gember geven hem extra veel smaak.

1 theelepel sesamolie
1 eetlepel nam pla (vissaus)
2 theelepels oestersaus
1 eetlepel currypoeder
100 g varkensgehakt
1 middelgrote witte ui, in dunne ringen
½ theelepel geraspte verse gemberwortel
½ theelepel geraspte knoflook
400 ml kokosmelk
100 ml water
300 g diepvriesramennoedels

TOPPINGS

6 kerstomaatjes, gehalveerd
geraspte verse gemberwortel
1 bosje koriander, blaadjes
fungesneden
furikake

Verhit de sesamolie in een kookpan, voeg de vissaus, oestersaus en het currypoeder toe en verwarm dit 1 minuut op matig vuur. Voeg het varkensgehakt toe en roerbak het tot het rul en gaar is.

Voeg de uiringen, gember en knoflook toe en roerbak nog 3-4 minuten. Schenk de kokosmelk en het water erbij. Breng de currysous aan de kook. Voeg de noedels toe. Kook ze zo lang als aangegeven op het pak, terwijl je de slierten uit elkaar trekt.

Verdeel de curry en noedels over 2 kommen en schep de kerstomaatjes, gember en koriander erop. Bestrooi de ramen met *furikake*.

Kokos werd traditioneel niet veel gebruikt in de Japanse keuken, maar vanaf de Meiji-periode (1868-1912) raakten westerse producten steeds meer in trek. Zo kwamen er gerechten als katsu curry met kokosmelk op het menu. Kokos wordt ook gebruikt in *dango*, zoete Japanse bolletjes van rijstbloem.

