

Ramen

Porties: 4 • Niveau: Moeilijk • Categorie: Maaltijd soep

Ramen is een recept uit de categorie Maaltijd soep.

Ingrediënten

- **6 kopjes** kippenbouillon
- **2 kopjes** ongezoete sojamelk
- **400 g** verse ramennoedels
- **4** baby paksoi, in de lengte gehalveerd
- **2** zachtgekookte eieren, gehalveerd
- **1 eetlepel** plantaardige olie
- **3** teentjes knoflook, fijngehakt
- **300 g** varkensgehakt
- **1 tl** fijngeraspte gember
- **2 eetlepels** doubanjiang chilibonenpasta *
- **1 el** sojasaus
- **1 eetlepel** sake
- **¼ kopje** Japanse of Chinese witte sesampasta *
- **2 el** sojasaus
- **2 el** witte azijn
- **4 eetlepels** fijngesneden lente-ui (alleen wit gedeelte)
- **2 el** chili-olie

Bereidingswijze

- 1 STAP 1
- 2 Verhit voor het pittige varkensvlees de olie in een wok of koekenpan op hoog vuur. Voeg de knoflook, het varkensvlees en de gember toe en roerbak tot ze bijna gaar zijn. Voeg de doubanjiang-pasta toe en roerbak nog een minuut. Voeg de sojasaus en sake toe. Zet het vuur laag en laat het 3-4 minuten zachtjes sudderen, of tot het meeste van de saus is opgenomen. Haal van het vuur en zet opzij tot het klaar is om te serveren.
- 3 STAP 2
- 4 Meng voor de soepsmaakpasta in een kleine kom de sesampasta, sojasaus, azijn, lente-ui en chili-olie. Zet apart tot het klaar is om te serveren.
- 5 STAP 3
- 6 Voeg voor de soep de kippenbouillon en sojamelk toe aan een grote pan op hoog vuur. Breng aan de kook.
- 7 STAP 4
- 8 Kook de ramennoedels en paksoi in kokend water.
- 9 STAP 5
- 10 Verdeel de soepsmaakpasta over serveerschalen. Schep de hete soep erover en meng om te combineren. Verdeel de ramennoedels over de serveerschalen. Top met pittig varkensvlees en paksoi. Voeg een ei toe en serveer.
- 11 * OPMERKINGEN:
- 12 Doubanjiang chili bonenpasta is een zoute gefermenteerde pasta die vaak wordt gebruikt in Chinese recepten uit de provincie Sichuan. Bestel hem online of vind hem bij een Chinese supermarkt. Je kunt hier ook Koreaanse gochujang-pasta gebruiken (andere smaak maar nog steeds geweldig!).
- 13 Japanse of Chinese witte sesampasta wordt gemaakt van geroosterde sesamzaadjes. Het is online verkrijgbaar of bij Aziatische supermarkten. Vervang door pindakaas als u de sesampasta niet kunt vinden.