Soepen / Japan

Shoyu ramen



Bouillon, tarra en olie: drie afzonderlijke dingen die in de kom worden verzameld in plaats van samen te worden gekookt.

Tijd 210 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 1,5 kg Kippenkarkassen
- ☐ 500 g Buikspek
- ☐ 10 g Kombu
- ☐ 20 g Gedroogde shiitake
- ☐ 200 ml sojasaus
- ☐ 60 ml Mirin
- ☐ 60 ml Sake
- ☐ 30 g Gember
- ☐ 4 teentjes knoflook
- ☐ 500 g Ramen-noedels
- ☐ 4 stuks eieren
- ☐ 4 stuks Lente-ui
- ☐ 2 eetlepels Sesamolie

Zo maak je het.

01 Bedek de karkassen met koud water, kook gedurende tien minuten en giet het weg. Spoel de botten en de pot af: de helderheid van de bouillon hangt ervan af.

02 Bedek opnieuw met vers water, voeg de gember en knoflook toe en laat gedurende drie uur sudderen. Doe de kombu twintig minuten voor het einde in de pan en haal hem eruit voordat hij kookt; gekookte kombu wordt bitter.

03 Reduceer voor de tarra de soja, mirin, sake en shiitake tot een derde. Wat overblijft is een dikke, donkere vloeistof: twee lepels per kom.

04 Kook de eieren zes en een halve minuut, koel ze af in ijswater, pel ze en laat ze twee uur in de overgebleven tarra weken.

05 Kook de noedels apart, strikt volgens de tijd die op de verpakking staat, laat ze uitlekken en doe ze direct in kommen met de tarra op de bodem.

06 Giet de hete bouillon erover, roer één keer zodat de tarra zich verspreidt en leg het varkensvlees, het ei en de lente-ui erop. Werk af met de sesamolie.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Miscellaneous contributor / CC0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / shoyu-ramen