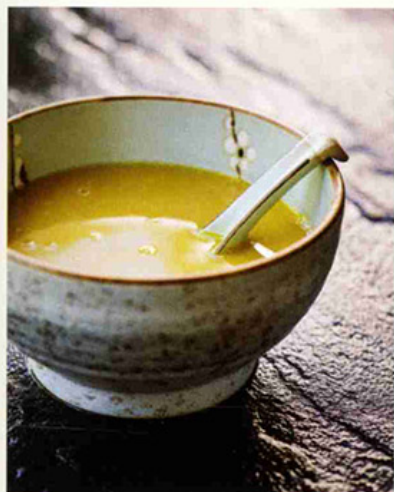


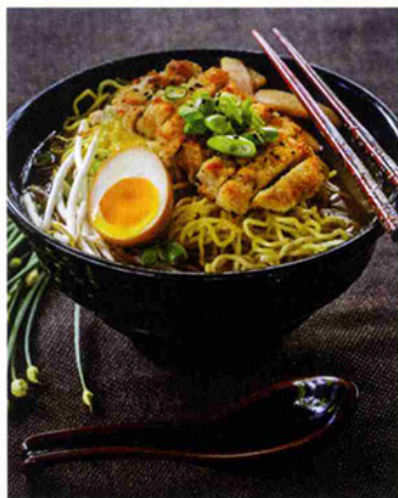
Inhoud

Voorwoord	vii
Inleiding	ix
Een ramen-bowl samenstellen	xi

Soepbases en noedels	1
Misobasis	3
Tonkotsu-basis	5
Shoyu-basis	8
Shio-basis	10
Ramennoedels	13

Ramentoppings	17
Tamagoyaki (Japanse omelet)	18
Menma (gekruide bamboescheuten)	20
Gepocheerd ei	21
Chashu (gebraden varkensvlees)	22
Geroosterde nori	24
Beni shoga (ingemaakte gember)	25
Ajitsuke tamago (gmarineerd zachtgekookt ei)	26
Kakuni (gebraden varkensbuik)	28
Mayu (zwarte knoflookolie)	30
Geroosterdeknoflookboter	31
Knoflookchips	32
Gebakken uien	33
Gebakken aardappelslierten	34
Misoboter	35





Varkensramen	37
Kalua-varkens-koolramen	38
Indonesisische varkensramen met kokos-currysoep	40
Tonkatsu tonkotsu-ramen	42
Ohayogozaimasu (ontbijtramen)	44
Ramen in ranch-style	46
Kipramen	49
Gegrilde karaage-curryramen	51
Geng gari gai-ramen	53
Ramen met kipgehaktballetjes	56
Gember-kipramen	58
Runderramen	61
Ramen met teriyakirunder-aspergesrolletjes	62
Tsukemen met kobe-biefstuk	65
Sukiyaki-ramen	68
Zeevruchtenramen	71
Maleisische curry laksa-ramen	73
Zuidelijke-rivierkreeftjesramen	75
Roereiramen	78
Krokante soft shell crab-ramen	80
Furikake-zalmramen	82
Zoete-chili-zalmramen	84
Californische ramen	86
Pikante ramen	89
Pikante basis	91
Chorizo miso-ramen	92
Mapo-tofoeramen	94
Pikante tofoeramen	96
Pikante varkens-tantanmen	98
Groenteramen	101
Zachtgekookte nasubi-ramen	102
Kabocha-ramen	104
Paddenstoelenramen	107



Ramen met knapperige groenten	108
Groenteregenboogramen	111

Koude ramen	113
Koudenoedelbouillon	114
Gekoelde komkommer-tsukemen	117
Hiyashi chuka-ramen	118
Koude ramen met langzaam geroosterde tomaten en misospinazie	120

Speciale ramen	123
Ramen met zeewier en gebakken kip	124
Kaasramen	126
Kamo-matcharamen	129
Kreeftramen	131

Bijgerechten	135
Agedashi-doufu	136
Basis voor Japanse rijst	138
Chahan (gebakken rijst)	139
Zoete varkens-gohan (rijst)	140
Komkommer-sunomono (salade)	141
Tante Mary Janes bloemkool no tsukemono (ingemaakte groenten)	142
Aardappelsalade van de Kim-familie	143
Gyuniku korokke (runder-aardappelkroket) met katsu-saus	144
Garnalen-gyoza van tante Betty	146
Krokante teriyaki-kippenvleugels	147
Nicht Jilly's Pan Chirashizushi Dynamite	149
Mikes arare (Japanse rijstcrackers)	151

Ramenlessen	152
Ramentour door Tokio	156
Register	160
Dankbetuiging	164
Over de auteur	164

Een ramen-bowl samenstellen

Van tevoren maken

Ramenbouillon
(blz. 1)

Ramennoedels
(blz. 13)

Ramentoppings
(blz. 17)

Maken vlak voor u begint

Extra toppings en
smaakmakers*

Dit is geen recept maar een oefening in hoe u een ramen-bowl samenstelt nadat u een of twee soepbases en enkele toppings heeft gemaakt. Als u uzelf leert de timing van de ingrediënten te regisseren zodat u een ramen-bowl kunt maken waarin alles perfect samenkomt, kunt u deze vaardigheden gaan toepassen op elke ramen-bowl die u vanaf dat moment maakt.

Het is een kunst om alles van tevoren te maken zodat alle onderdelen perfect bereid zijn en de juiste temperatuur hebben bij het serveren. Ik adviseer u om bij mijn recepten te kijken naar de bereidingstijd en naar de 'Van tevoren maken'-sectie boven aan elk recept om te weten welke onderdelen u van tevoren moet maken. Als u deze heeft gemaakt, dan is de daadwerkelijke bereidingstijd om alles samen te stellen heel kort.

Volg deze eenvoudige stappen en u krijgt een ramen-bowl waarvan iedereen gaat glimlachen. U zult er trots op zijn dat u het gerecht helemaal zelf heeft gemaakt.

* Naast de Ramentoppings (blz. 17) zijn er nog tal van extra toppings en smaakmakers die u bij uw ramen kunt serveren.

Toppings: negi (lente-ui), maiskorrels, peterselie, boter, uien, yuzu-citrusvruchten, taugé, spinazie, gember, Japanse paddenstoelen (shiitake, kirurage), kamaboko (Japanse viskoekjes) en tanaka (pikant ingemaakt mosterdblاد).

Smaakmakers: witte peper, shoyu (sojasaus), shichimi-togarashi (specerijenmix met chilipepers), chilipeperpasta, vers knoflook, azijn, chiliolie, sesamzaad en kerriepoeder.

- 1 Breng een pan water aan de kook voor de noedels. Zorg ervoor dat de basis heet is en dat de toppings klaarstaan voor u de noedels in het kokende water doet.
- 2 Breng de basis of de basis en bouillon (afhankelijk van de basis die u gebruikt) in een grote pan aan de kook, zet het vuur laag en laat alles zachtjes koken, tot u klaar bent om te gaan serveren. Laat de bouillon nog even flink koken vlak voor u hem serveert.
- 3 (Naar keuze) Schep wat van het kokende noedelwater in uw ramenkom(men) en laat het 2 minuten staan, zodat de kom warm wordt. Doe het water terug in de pan en breng opnieuw aan de kook.
- 4 Kook de noedels. Kook verse noedels 1 minuut en verpakte 2 minuten. Zodra de noedels gaar zijn, schudt u het water eraf en legt ze voorzichtig in de voorverwarmde kommen. Vouw ze op zodat ze er niet rommelig uitzien. Zorg dat alles klaarstaat om de hele kom samen te stellen en te serveren – zodra de noedels uit het water komen!
- 5 Schep de gloeiend hete bouillon over de noedels in elke kom. Leg uw ramen en verdere toppings erop. Het is gelukt! Ga nu zitten, geniet van het moment en slurpen maar!

Tamagoyaki (Japanse omelet)

NIVEAU 2	U heeft eigenlijk een Japanse tamagoyaki-koekenpan nodig om deze visueel aantrekkelijke omelet te maken. Een gewone koekenpan kan eventueel ook, al zult u dan niet de rechthoekige omelet kunnen maken die zo karakteristiek is voor dit gerecht.
Voldoende voor 4 porties ramen	
Bereidingstijd: 10 minuten	3 eieren 1 lente-uitje, gehakt 1 tl shoyu (sojasaus) 1 tl suiker 1/4 tl zout plantaardige olie of bakspray

- 1 Klop in een middelgrote kom de eieren samen met lente-ui, shoyu, suiker en zout schuimig.
- 2 Verwarm 1 theelepel plantaardige olie in een koekenpan op middelhoog vuur. Schenk wat van het eiermengsel in de pan – als het direct borrelt, is de pan heet genoeg. Schenk ongeveer een kwart van het eiermengsel in de pan en houd de pan schuin, zodat de bodem gelijkmatig bedekt wordt. De eieren zijn gauw klaar; werk daarom snel.
- 3 Rol het eiermengsel met behulp van eetstokjes strak op, van de kant die het verst bij u vandaan ligt naar u toe.
- 4 Doe snel wat meer bakspray in het nu vrije deel van de pan.
- 5 Schenk nog een kwart van het eiermengsel in de pan. Til het al gebakken deel op, zodat er wat van het eiermengsel onder loopt.
- 6 Rol het eiermengsel nu van u af, terwijl het zich hecht aan de al gebakken eierlaag. Leg het achter in de pan.
- 7 Herhaal dit nog twee keer met de rest van het eiermengsel. De omelet wordt bij elke laag dikker.
- 8 Rol de omelet uit de pan. U heeft nu een rechthoekig blok, bestaande uit meerdere lagen ei. Laat afkoelen en snijd de omelet van boven naar beneden door voor het serveren.



Krokante soft shell crab-ramen

NIVEAU 2

Voor 6 personen

**Bereidingstijd: 1 uur,
plus tijd om de basis,
noedels (naar keuze),
het ei (naar keuze)
en de knoflookboter
(naar keuze) te maken**

Ik vind *soft-shell crab*, met zijn krokante, heerlijke poten en het feit dat het hele lijf kan worden gegeten, hap na sappige hap, het lekkerste wat er is. Deze krabben met hun zachte schaal zijn veel makkelijker te bereiden dan die met een harde schaal en ze zijn, naar mijn mening, ook lekkerder. De meeste Aziatische supermarkten hebben ze in de vriezer liggen, waardoor ze ook buiten het seizoen te verkrijgen zijn. Ik bereid ze graag onder de grill en ik heb ontdekt dat ze perfect worden wanneer u al het water eruit drukt voor ze door *katakuriko* of maizena worden gewenteld.

Van tevoren maken

Shoyu-basis (blz. 8) of
een basis naar keuze

Ramennoedels
(blz. 13)

Gemarineerd zacht-
gekookt ei (blz. 26)

Geroosterde-
knoflookboter (blz. 31)

6 hele soft-shell crabs

30 g maizena (of, nog beter, *katakuriko* of Japans
aardappelzetmeel)

bakspray

Extra toppings

12 vierkanten nori (2 vierkanten per portie)

340 g verse spinazie (55 g per portie)

1 avocado, in plakjes (3-4 plakjes per portie)

1 bundeltje enoki-paddenstoelen (een klein
handjevol per portie)

2,35 dl yuzu-citrussap (u kunt ook limoensap
gebruiken; 2 el per portie)

- 1 Schuif het rooster 10-15 cm onder de verwarmingselementen en verwarm de grill voor.
- 2 Knijp voorzichtig al het water uit de soft-shell crabs en dep ze droog met keukenpapier. Wentel de krabben lichtjes door maizena en leg ze op een bakplaat.
- 3 Spuit bakspray aan beide kanten van de krabben. Gril ze circa 5 minuten, draai ze om en gril ook de andere kant 5 minuten, tot ze krokant en bruin zijn. Pas op dat ze niet verbranden: de temperatuur van ovens kan nogal variëren.
- 4 Breng een pan water aan de kook voor de noedels. Breng in een andere pan 2,8 l Shoyu-basis aan de kook, zet het vuur laag en laat tot gebruik zachtjes koken. Breng deze soep vlak voor het serveren op hoog vuur nog even aan de kook.
- 5 Kook de noedels: verse 1 minuut en voorverpakte 2 minuten. Giet ze af zodra ze gaar zijn en verdeel ze over de kommen.

- 6 Schenk 4,75 dl shoyusoep over elke kom noedels. Schuif er 2 vierkanten nori in. Leg er soft-shell crabs, spinazie, plakjes avocado, paddenstoelen, 2 eetlepels limoensap, gemarineerd zachtgekookt ei en een schep geroosterdeknoflookboter op.

