

Voor oma & opa, voor het aanzwengelen van dit alles.  
Voor het planten van het zaadje.  
Ik heb alles van jullie geleerd.  
Dit boek is voor jullie.



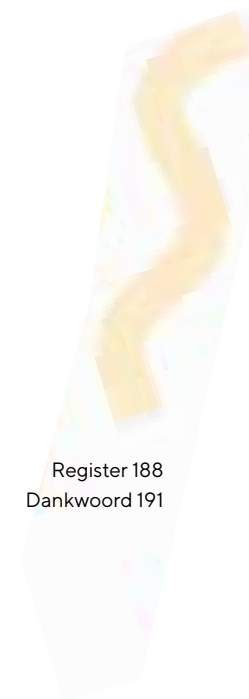
## Inhoud

Inleiding	6
Zo gebruik je dit boek	9
Goede ingrediënten om op voorraad te hebben	10
Belangrijk gereedschap en andere nuttige spullen	16
Menusuggesties	19



<b>21</b>	<b>Dumplings</b>
<b>75</b>	<b>Noedels</b>
<b>147</b>	<b>Bijgerechten, tussendoortjes en sauzen</b>

Register	188
Dankwoord	191





# Dumplings

Je hebt maar twee recepten nodig om thuis een heel repertoire aan dumplings te maken. Zelfgemaakte dumplingvellen hebben een volledig andere textuur en smaak dan kant-en-klare deegvellen. Ik raad altijd aan om eerst zelf te proberen om dumplingvellen te maken voordat je erop uit gaat om ze te kopen (tenzij anders vermeld – er zijn een paar gevallen waarin je juist kant-en-klare dumplingvellen nodig hebt).



## HET MAKEN VAN DUMPLINGDEEG

Meng in een mengkom de tarwebloem en het zout en roer met stokjes of een vork door de bloem om grote klonten kapot te maken. Meet 160 ml water dat net van de kook is en 80 ml koud water af in aparte maatbekers en houd de maatbekers binnen handbereik. Voeg eerst het kokende water toe aan de bloem en roer de bloem met snelle bewegingen tot een kruimelig mengsel. Voeg, zodra het kokende water volledig is opgenomen door de bloem, het koude water toe en roer het erdoor.

Blijf mengen tot er een deegbal ontstaat. Kneed de deegbal 1 tot 2 minuten door en leg hem op het werkblad. Blijf het deeg nog 10 minuten kneden tot het glad en elastisch is.

Maak een bal van het deeg en leg hem in een hersluitbare diepvrieszak of in een kom die je afdekt met een schone, vochtige theedoek. Laat het deeg op kamertemperatuur rusten, terwijl je de dumplingvulling bereidt volgens het door jou gekozen recept. Als je het deeg meer dan 1 uur van tevoren bereidt, kun je het laten rusten in de koelkast.

## HET MAKEN EN VULLEN VAN DUMPLINGVELLEN

Pak de deegbal en kneed hem 3 tot 5 minuten. Het deeg moet heel soepel en elastisch zijn. Verdeel de deegbal in drie stukken – je werkt steeds met een derde tegelijk – en leg de overige twee derde terug in de diepvrieszak of in de afgedekte kom om uitdrogen te voorkomen.

Rol het deeg in de vorm van een worst. Misschien is het nodig om het werkblad te bestuiven met bloem. Snijd het deeg in stukken van gelijke grootte, tussen de acht en tien stukken, afhankelijk van het recept, en rol ieder stuk tot een bal.

Pak, om een dumplingvel te maken, een van de kleine deegballen en duw met drie vingers de bal tot een schijfje. Pak je deegroller en rol de bovenste rand van de schijf uit. Draai het deeg 30 graden en rol opnieuw de bovenste rand uit. Blijf dit doen, het draaien en uitrollen, tot je iets hebt wat eruitziet als een gebakken eitje. Het deeg moet plat aan de buitenranden zijn en een dikker, verhoogd midden hebben. Bekijk het specifieke recept voor de afmetingen van de diameter. Zorg ervoor dat ieder deegvel dun bestoven is met bloem. Ze hebben de neiging aan elkaar vast te kleven!

Neem een dumplingvel in de palm van je hand en leg een lepel vulling in het midden. Breng de randen van het deeg naar elkaar toe en duw het deeg voorzichtig op elkaar om de dumpling dicht te maken. Je kunt een paar plooiën maken als je dat wilt, maar dit is niet echt nodig – de dumplings zijn ook zonder plooiën heerlijk!

Leg de gemaakte dumplings met minstens 1 cm tussenruimte op een met bakpapier beklede bakplaat. Ze rusten terwijl ze op de bakplaat liggen en kunnen iets uitzetten. Herhaal voorgaande stappen met de overgebleven twee derde van het deeg en de rest van de vulling voordat je de dumplings gaart.

# Char siu bao

VOOR 11 BROODJES • VOORBEREIDEN 30 MINUTEN + RIJZEN • BEREIDEN 20 MINUTEN



½ hoeveelheid *char siu* (geroosterd varkensvlees, zie pag. 187)

1 hoeveelheid *fa mian* dumplingdeeg (zie pag. 22)

bloem, om te bestuiven

## voor de saus

1 el lichtbruine basterdsuiker

1 el lichte sojasaus

2 el oestersaus

2 tl sesamolie

2 tl donkere sojasaus

snuf versgemalen witte peper

***Char siu bao* is de publiekstrekker van de dimsumtafel of bij de Chinese bakkerij – luchtige broodjes gevuld met kleverig, zoet varkensvlees van de barbecue. Van oudsher worden de broodjes geserveerd tijdens de *yum cha* (letterlijk ‘theedrinken’), een maaltijd met dim sum die op een brunch lijkt. De maaltijd, waarbij warme thee wordt gedronken, wordt tijdens feestdagen of bijeenkomsten rond het middaguur met familie en vrienden genuttigd.**

Meng in een kom alle ingrediënten voor de saus en zet de kom aan de kant.

Duw de lucht uit het *fa mian* deeg door het te kneden en verdeel het deeg in elf stukken van gelijke grootte (ieder stuk weegt ongeveer 65 gram). Rol de stukken tot ballen en dek ze af met een schone theedoek om uitdrogen te voorkomen.

Snijd het geroosterde varkensvlees in blokjes van 1 cm en bedek de blokjes met de saus en de eventueel overgebleven marinade uit de braadslede.

Duw een deegbal plat in de vorm van een koekje en rol het uit tot ongeveer 15 cm doorsnede, volgens de instructies op pagina 25. Leg 1 tot 2 eetlepels varkensvleesvulling in het midden en plooi of knijp de randen van het dumplingvel samen. Leg het gevulde broodje op een vel bakpapier en zet hem in een stoommand. Herhaal voorgaande stappen met de andere stukken deeg en laat de broodjes minstens 15 minuten rijzen.

Stoom de broodjes 8 tot 10 minuten in de stoommand boven kokend water, haal de pan van de hittebron, maar laat de deksel nog 5 minuten liggen.

De *baobroodjes* moeten nu gerezen, glanzend en enorm luchtig zijn!



# Gua bao (Taiwanese broodjes met buikspek)

VOOR 14 BROODJES • VOORBEREIDEN 30 MINUTEN + AFKOELEN EN RIJZEN • BEREIDEN 1 TOT 2½ UUR



neutraal smakende olie,  
om te bakken en te bestrijken  
1 hoeveelheid *fa mian* dumplingdeeg  
(zie pag. 22)

## voor het buikspek

400 g buikspek, ontbeend, in plakken  
5 cm verse gemberwortel, geschild, in  
dikke plakken en gekneusd  
2 lente-uien, grofgehakt  
115 g lichtbruine basterdsuiker  
3 el *Shaoxing* rijstwijjn  
2 el donkere sojasaus  
100 ml lichte sojasaus  
2 steranijs

## op het broodje

1 hoeveelheid ingelegde wortel en daikon  
(zie pag. 185)  
¼ komkommer, in plakjes  
1 bos koriander, grofgehakt  
2 lente-uien, in ringen  
1 Spaanse chilipeper, in ringen  
1 handvol geroosterde pinda's, gehakt  
1 el hoisinsaus  
½ el srirachasaus

## opmerking

Om tijd te besparen, kun je verse, in plakjes gesneden radijs gebruiken als alternatief voor de ingelegde wortel en daikon. Je kunt de topping naar je eigen smaak aanpassen en veranderen. Traditioneel worden *gua bao* belegd met gesuikerde, gemalen pinda's, koriander en *sui mi ya cai* (ingemaakte mosterdkool). Ik eet mijn *gua bao* het liefst met knapperige verse groente, zoals in dit recept.

***Gua bao* zijn een soort Taiwanese hamburgers, gevuld met sappig, rood gestoofd buikspek. In Taiwan worden *gua bao* ook wel *ho ka ti* genoemd, wat letterlijk vertaald 'tigger bijt in varken' betekent. Dit komt omdat de broodjes, als ze belegd zijn, eruitzien als de muil van een tigger met een stuk sappig varkensvlees tussen de kaken.**

Verwarm 1 eetlepel neutraal smakende olie in een koekenpan met stevige bodem. Leg de plakken spek, zodra de olie heet is, in de pan en bak ze aan beide kanten op hoog vuur tot ze krokant en bruin zijn. Haal de plakken buikspek uit de pan en zet aan de kant zodat het vlees kan rusten.

Bak in dezelfde pan de gember en de lente-ui 30 seconden op matig vuur in de reuzel (varkensvet), tot ze geuren. Voeg de lichtbruine basterdsuiker al roerend toe, zodat hij niet verbrandt. Na 1 tot 2 minuten smelt de suiker en gaat hij borrelen.

Leg het buikspek terug in de pan, schenk de gekarameliseerde jus erover en voeg de *Shaoxing* rijstwijjn toe. Breng de rijstwijjn aan de kook, schep het vlees om en voeg 450 ml water, de donkere en de lichte sojasaus en de steranijs toe. Breng het vocht opnieuw aan de kook en draai het vuur laag. Leg de deksel op de pan en stook het vlees 1 tot 2 uur; hoe langer het vlees stookt, hoe zachter het wordt.

Maak de topping terwijl het varkensvlees stookt, en meng de hoisinsaus met de srirachasaus. Duw de lucht uit het *fa mian* deeg door het te kneden en verdeel het in veertien stukken van gelijke grootte (ieder stuk weegt 50 gram). Draai ballen van de stukken deeg en rol iedere bal uit tot een ovaal van 20 cm lang en 8 cm breed. Bestrijk de helft van iedere ovaal met een zeer dunne laag olie, vouw het deeg dubbel en leg de *bao* in een stoommand bekleed met bakpapier.

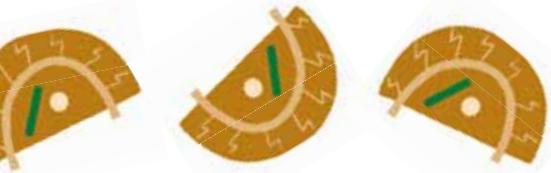
Laat de *bao*, zodra ze allemaal klaar zijn, 15 minuten rijzen. Stoom de broodjes 8 minuten in de mand boven een pan met kokend water, tot ze zacht en luchtig zijn. Haal de pan van het vuur. Laat de broodjes 5 minuten in de stoommand staan met de deksel op de pan zodat ze kunnen afkoelen tot kamertemperatuur en belegd kunnen worden. Haal de plakken buikspek uit het stookvocht terwijl de broodjes afkoelen, en laat ze rusten op een bord. Nu is het tijd om de broodjes te beleggen!

Snijd ieder broodje open en besmeer het met een laagje sriracha- en hoisinsaus. Leg hier plakjes groente op en vervolgens een sappige plak gestoofd buikspek. Bestrooi het buikspek met koriander, lente-ui, chilipeper en gehakte pinda's.



# Doordeweekse vegan gyoza

VG • VOOR 24 DUMPLINGS • VOORBEREIDEN 25 MINUTEN + KOELEN • BEREIDEN 10 TOT 15 MINUTEN



1 pak gyozavellen (ontdooit als het diepvriesvellen zijn)  
neutraal smakende olie, om te bakken

## voor de vulling

1 el neutraal smakende olie  
2 tenen knoflook, geraspt  
2,5 cm verse gemberwortel, geschild en geraspt  
8-10 gedroogde shiitake, geweekt, stelen verwijderd, hoeden in blokjes  
2 middelgrote wortels, geschrapt en geraspt  
200 g Chinese kool, in reepjes gescheurd  
½ tl fijn zeezout  
2 el gedroogde boomoor-paddenstoelen, geweekt, grofgehakt  
1 bos Chinese bieslook, in dunne ringen (of 100 gram prei, alleen het groene gedeelte, fijngesneden)  
2 tl sesamololie  
2 el *Shaoxing* rijstwijn  
2 el lichte sojasaus  
2 tl lichtbruine basterdsuiker  
2 tl veganistische oestersaus  
snuf versgemalen witte peper

## voor de dipsaus

1 el lichte sojasaus  
1 el *Chinkiang* zwarte rijstazijn  
½ el chili-olie (bij voorkeur zelfgemaakt, zie pag. 180)

**Gyoza zijn Japanse dumplings, die gewoonlijk worden gevuld met varkensvlees en eerst in de pan worden gebakken voordat ze gestoomd worden. In heel Japan worden ze geserveerd als snack en weggespoeld met een biertje. Ze smaken altijd naar meer. Gyozavellen zijn extreem dun, en om deze reden doe ik geen moeite om ze zelf te maken. Sommige dingen kun je het beste overlaten aan machines. Gyozavellen ontdooien snel, wat betekent dat je deze kleine knapperige hapjes snel in elkaar kunt flansen. Als je geen vertrouwen hebt in je vouwkunsten, kun je de gyoza gewoon dichtplakken.**

Verwarm de neutraal smakende olie voor de vulling in een grote koekenpan met stevige bodem op matig vuur. Roerbak de knoflook en de gember 30 seconden tot ze geuren, voeg de shiitake toe en bak ze 2 tot 3 minuten zachtjes mee. Voeg de wortel, kool en het zout toe. Bak de groenten 2 tot 3 minuten tot de kool is geslonken en het vocht iets is ingekookt. Let erop dat de pan niet te vol is en dat er genoeg ruimte tussen de groenten is, zodat de lucht ertussen kan circuleren.

Haal de pan van het vuur en schep de gebakken groenten in een mengkom. Laat ze afkoelen voordat je de boomoor-paddenstoelen en de Chinese bieslook (of prei) toevoegt. Voeg de overgebleven ingrediënten voor de vulling toe, meng ze goed en zet de kom in de koelkast zodat de vulling kan opstijven.

Leg een dumplingvel in de palm van je hand en schep 1 grote theelepeltje vulling in het midden. Breng de randen van het vel naar elkaar toe, knijp voorzichtig in het deeg om de dumpling dicht te maken en maak een paar plooiën als je wilt (zie de foto's op pag. 66 en 67). Zet de gemaakte dumplings met minstens 1 cm tussenruimte op een met bakpapier beklede bakplaat. Herhaal voorgaande stappen tot de vulling op is.

Verhit voor het bereiden van de dumplings 1 eetlepel olie in een koekenpan met antiaanbaklaag op matig vuur. Zet de dumplings met minstens 1 cm tussenruimte in de pan en bak ze 3 tot 4 minuten tot de onderkant van de dumplings bruin en krokant is.

Giet zoveel kokend water in de pan dat er een laagje water van ongeveer 1 cm hoog in staat.

Dit veroorzaakt een wolk van stoom, dus pas op. Leg de deksel op de pan en laat de dumplings 6 tot 8 minuten zachtjes koken tot al het water is verdampt. Bak de dumplings 1 tot 2 minuten, haal de pan van het vuur en laat de dumplings iets afkoelen – ze laten dan los van de bodem en kunnen makkelijker uit de pan geschept worden. Meng de ingrediënten voor de dipsaus en serveer hem bij de gyoza.





# Noedels

Ik verbaas me nog steeds over de hoeveelheid dingen die je kunt maken met bloem, zout en water. Bewerking, tijd, zuurgraad en vochtgehalte hebben allemaal hun eigen invloed op de smaak en textuur van een noedel. Als je eenmaal weet hoe het moet, kun je eindeloos veel verschillende soorten noedels maken. Vroeger gebruikte ik gewone eiernoedels uit de supermarkt, maar nu ik weet wat er allemaal mogelijk is op noedelgebied, doe ik dat niet meer. Hoewel er momenten zijn dat kant-en-klare noedels goed van pas komen, maar waarschijnlijk zul je er nooit meer echt van genieten.



**Voor deze noedels zijn geen bijzonder gereedschap of aparte ingrediënten nodig, zodat ze heel geschikt zijn als bloem, water en hard werken de enige mogelijkheid zijn. Gebruik een wijnfles als je geen deegroller hebt.**

Schep de bloem in een mengkom en roer het zout erdoor. Roer door de bloem met eetstokjes of een vork om grote klonten op te breken. Voeg al roerend geleidelijk 120 ml water toe tot het mengsel een deeg vormt. Stop met water toevoegen zodra je een bal van het deeg kunt maken en de wanden van de kom schoon zijn. Het deeg moet niet kruimelig of droog zijn, maar moet ook niet kleverig zijn.

Kneed het deeg 10 tot 15 minuten door (zie opmerking hieronder). Dit deeg is behoorlijk stijf en daarom zal het kneden wat inspanning kosten. Ik sta op een stoel en gebruik mijn gewicht om makkelijker te kunnen kneden, of je kunt het doen zoals de Japanners het doen – met je voeten! Laat het deeg, zodra het soepel en glad is, 30 minuten rusten in een hersluitbare diepvrieszak of in een kom die afgedekt is met een schone, vochtige theedoek.

Neem de helft van het deeg (laat de rest afgedekt in de zak of kom) en rol het uit op een met bloem bestoven werkblad tot het heel dun is, ongeveer 1 tot 2 mm. Idealiter is de deegplak langer dan hij breed is, maar het is niet noodzakelijk. Het uitrollen van het deeg vereist kracht en geduld. Je kunt een pastamachine gebruiken voor het uitrollen van het deeg, maar ik kwam erachter dat dit langer duurt dan wanneer je een deegroller gebruikt.

Bestuif het deeg, zodra het is uitgerold, ruim met aardappelzetmeel of maïzena en vouw het vier of vijf keer in de lengte, tot het deeg ongeveer 8 cm breed is. Snijd met een scherp mes het deeg in noedels van de gewenste dikte. Houd er rekening mee dat ze nog uitzetten tijdens het koken. Ik snijd het deeg meestal in noedels van 1 tot 2 mm breed voor dunne noedels of van 8 mm voor brede noedels.

Maak de noedels los van elkaar en bestrooi ze met aardappelzetmeel. Bereid het tweede deel van het deeg op dezelfde manier.

#### **OPMERKING**

Misschien verlies je de moed als het deeg er na een paar minuten kneden nog niet zo uitziet als zou moeten. Ga gewoon door! Kneden is belangrijk om het water gelijkmatig te verdelen over de bloem, en om de glutenstrengen te ontwikkelen (zie pag. 76). Als er nog klontjes in het deeg zitten, is het water nog niet gelijkmatig genoeg verdeeld.



# Dan dan-noedels

VOOR 2 PERSONEN • VOORBEREIDEN 15 MINUTEN • BEREIDEN 10 MINUTEN

ongeveer 200 g verse dikke ramennoedels (zie pag. 90 voor zelfgemaakte) of 120 g gedroogde dikke tarwenoedels (2 nestjes)  
1 el neutraal smakende olie  
200 g rundergehakt of half-om-halfgehakt (van runder- en varkensgehakt, > 15% vet)  
1 tl Chinees vijfkruidenpoeder  
2 el *Shaoxing* rijstwijn  
2 el zoete bonensaus of hoisinsaus  
½ tl donkere sojasaus  
½ tl versgemalen zwarte peper

## voor de saus

2 el sesampasta (of tahin)  
1 el pindakaas  
2 el lichte sojasaus  
1 el *Chinkiang* zwarte rijstazijn  
2 tl lichtbruine basterdsuiker  
¼ tl versgemalen Szechuan peperkorrels  
2 el chili-olie (bij voorkeur zelfgemaakt, zie pag. 180)

## voor erbij

100 ml kippenbouillon (bij voorkeur zelfgemaakt, zie pagina 146)  
2 handenvol groene blaadjes (zoals paksoi, *kai lan* (Chinese broccoli), *choisam* (bloeiende Chinese kool) of spinazie), in reepjes  
2 el geroosterde pinda's, gehakt  
2 el *sui mi ya cai* (ingemaakte bladeren van de mosterdplant) of 1 el augurk, in kleine blokjes  
2 lente-uien, in dunne ringetjes  
2 radijsjes, julienne (optioneel)

**Dit is waarschijnlijk mijn favoriete noedelrecept. Ik zeg dit van veel gerechten, maar ik denk dat deze dat echt is. Het is ook een van mijn oudste recepten, een recept dat ik al jaren keer op keer maak. Het ontstaan van dit recept is een organisch proces geweest, wat inhoudt dat het recept gaandeweg steeds iets is veranderd en echt van mij is geworden. Zowel het uiterlijk als de samenstelling is anders dan een *dan dan mian* (*mian* betekent noedels) die je krijgt voorgeschoteld in een restaurant of op straat in een stad in Szechuan, maar de essentie is hetzelfde. Ik denk dat je dit gerecht mijn *signature dish* zou kunnen noemen.**

Begin met het beetgaar koken van de noedels volgens de aanwijzingen op pagina 93 of op de verpakking. Giet de noedels af, bewaar een beetje kookvocht, spoel ze af met ruim koud water tot ze helemaal zijn afgekoeld (dit voorkomt dat ze aan elkaar kleven) en zet ze aan de kant.

Maak de saus. Meng in een kleine kom geleidelijk de sesampasta (of tahin) met de pindakaas, lichte sojasaus, *Chinkiang* rijstazijn en 2 eetlepels van het bewaarde noedelkookvocht. Sesampasta heeft een behoorlijk vaste consistentie en lost moeilijk op, maar blijf roeren. Ik gebruik de achterkant van een vork om de sesampasta in de vloeibare ingrediënten te prakken. Voeg de rest van de ingrediënten van de saus toe zodra de sesampasta is opgenomen. Je kunt meer chili-olie toevoegen als je meer pit wilt. Zet de saus aan de kant.

Verwarm de neutraal smakende olie in een koekenpan met stevige bodem of een wok op hoog vuur. Laat het gehakt in 1 minuut karamelliseren en bruin worden, zonder te roeren. Roerbak het vlees 5 tot 6 minuten tot het geheel bruin is. Voeg het Chinese vijfkruidenpoeder toe en bak dit 30 seconden mee. Blus af met de *Shaoxing* rijstwijn, voeg de zoete bonensaus (of hoisin), sojasaus en zwarte peper toe. Meng goed, draai het vuur laag en bak alles nog 2 minuten.

Maak de kommen op door in iedere kom 50 ml warme kippenbouillon of water te schenken. Schenk vervolgens in iedere kom de helft van de saus en meng hem met de bouillon of het water. Schep hier de helft van de gekookte noedels en de gesneden groenten op, gevolgd door de helft van het vleesmengsel. Bestrooi ten slotte beide kommen met een eetlepel gehakte pinda's, een eetlepel ingemaakte mosterdkool, de lente-uien en radijsjes (als je die gebruikt). Meng, en eet smakelijk!



# Biang biangnoedels overgoten met hete olie

VG • VOOR 2 PERSONEN • VOORBEREIDEN 5 MINUTEN + NOEDELS MAKEN • BEREIDEN 5 MINUTEN

- 1 hoeveelheid *biang biang*noedels (zie pag. 86)
- 2 tenen knoflook, geraspt
- 2 lente-uien, in dunne ringen
- 2 el Szechuan chilivlokken, verkruimeld
- 2-3 kroppen paksoi, bladeren van elkaar gehaald
- 4 el neutraal smakende olie
- 2 el lichte sojasaus
- 2 el *Chinkiang* zwarte rijstazijn
- 1 handvol koriander, grofgehakt, om erbij te serveren

**Dit is een snelle, eenvoudige en traditionele manier om een noedelgerecht uit Shaanxi op te dienen. De naam van het gerecht in het Chinees, *you po che mian* betekent letterlijk 'olie gieten over met de hand getrokken noedels'. De hete olie zorgt voor een mini-vuurwerkshow in de noedelkom zodra de olie in contact komt met de geurige specerijen – de intense geuren die opstijgen uit de kom doen me meteen denken aan de noedelrestaurants in Xi'an.**

Kook de *biang biang*noedels volgens de aanwijzingen op pagina 89 en giet ze af. Verdeel de noedels over twee kommen. Maak in het midden van beide kommen met noedels een bergje van geraspte knoflook, lente-ui en Szechuan chilivlokken.

Blancheer de paksoi 1 minuut in kokend water en zet hem aan de kant.

Verwarm de neutraal smakende olie in een kleine steelpan tot hij zeer heet is en rookt. Schenk de olie voorzichtig in beide kommen rechtstreeks op het bergje smaakmakers en kijk naar de mini-vuurwerkshow die plaatsvindt. Hussel de gebrande smaakmakers door je noedels, roer de lichte sojasaus en *Chinkiang* rijstwijn erdoor en leg de paksoi erop.

Serveer de *biang biang*noedels bestrooid met de koriander.



# Pittige miso ramen

V • VOOR 2 PERSONEN • VOORBEREIDEN 15 MINUTEN • BEREIDEN 10 MINUTEN

ongeveer 200 g verse, dunne ramennoedels (zie pag. 90 voor zelfgemaakte) of 120 g gedroogde dunne tarwenoedels (2 nestjes)  
400 ml licht gezouten groentebouillon of geschroeide-uienbouillon (zie pag. 145)  
200 ml ongezoete sojamelk  
¼ tl versgemalen zwarte peper

## voor het misomengsel

4 el *shiro* miso  
3 el *doubanjiang*  
½ middelgrote ui of 2 grote sjalotten, fijngesnipperd  
3 tenen knoflook, geraspt  
2,5 cm verse gemberwortel, geschild, geraspt  
2 el mirin  
2 tl sesamololie  
2 tl sesampasta (of tahin)

## voor erbij

2 ramen-eieren (zie pag. 142)  
1 kleine handvol gedroogde boomoorpaddenstoelen, gescheurd of 3 gedroogde shiitake, gedroogd en in reepjes  
6 gefrituurde tofublokjes  
60 g taugé, 1 minuut geblancheerd in kokend water  
2 lente-uien, fijngesneden  
1 el sesamzaad, geroosterd (zie pag. 13)  
½ tl versgemalen Szechuan peperkorrels  
1 el *shichimi*olie met de smaak van gebakken knoflook (zie pag. 184)  
½ norivel, geroosterd (zie pag. 11) en doormidden gesneden

## verder nodig

keukenmachine of blender

**Deze kom met ramen is het resultaat van het uitproberen van vele, verschillende vegetarische ramenrecepten in de hoop dat een daarvan helemaal geweldig zou zijn. De meeste recepten waren het gewoon niet. Ik voegde hier een beetje toe en haalde daar iets weg, maar zonder resultaat. Het gerecht dreef steeds verder af van het originele Japanse ramenrecept terwijl ik willekeurige niet-Japanse ingrediënten uit mijn voorraadkast trok en ze in wanhoop in mijn bouillon smeed, waarbij de Chinese *doubanjiang* het slotstuk werd.**

**Het uiteindelijke recept is relatief snel te bereiden, als je de bouillon niet helemaal zelf hoeft te maken. Het addertje onder het gras is echter dat de ramen vele malen beter smaakt met zelfgemaakte bouillon – de geschroeide-uienbouillon op pagina 145. Als je deze bouillon al hebt gemaakt en bewaard hebt in je vriezer, gebruik hem dan in dit gerecht!**

Doe alle ingrediënten voor het misomengsel met 2 eetlepels water in een blender of keukenmachine en pureer ze tot een pasta.

Kook de ramennoedels beetgaar volgens de aanwijzingen op pagina 93 of op de verpakking. Giet de noedels af, spoel ze af met koud water en zet ze aan de kant.

Verwarm de groentebouillon (of geschroeide-uienbouillon) in een steelpan. Haal het misomengsel door een fijnmazige zeef boven de warme bouillon. De pasta zal oplossen in de bouillon terwijl eventuele vaste deeltjes achterblijven in de zeef. Blijf roeren tot de pasta helemaal is opgelost en de bouillon eruitziet als soep. Gooi het residu in de zeef weg. Voeg de sojamelk toe aan de bouillon en verwarm de bouillon zonder hem aan de kook te brengen. Voeg de zwarte peper toe, controleer of de bouillon op smaak is en voeg indien nodig meer zwarte peper toe.

Schep de warme bouillon in grote ramenkommen. Voeg de noedels toe en schep in iedere kom een ramen-ei, boomoorpaddenstoelen, gefrituurde tofublokjes en taugé. Bestrooi met lente-ui, geroosterd sesamzaad, Szechuan peper en knoflookolie. Steek een stuk norivel in de noedels zodat het trots in de kom staat. Slurpen maar!

