



6	WAT IS RAMEN?
8	RAMENMANIFEST
10	RAMEN EN IK
12	DE VIJF ELEMENTEN VAN RAMEN
14	KEUKENGEREI
16	RAMENINGREDIËNTEN
19	ZO MAAK JE NOG BETERE RAMEN



20	1 BOUILLONS スープ
46	2 TARE タレ
64	3 NOEDELS 麺
88	4 AROMATISCHE OLIËN & VETTEN 香味油
106	5 TOPPINGS 具材
152	6 COMPLETE RAMEN 完全なラーメン
194	7 NIET ECHT RAMEN ラーメンじゃないけれど

215	BRONNEN
217	DANKWOORD
217	OVER DE AUTEUR
218	REGISTER
224	PRAKTISCHE INFORMATIE

Ramen is mijn levensenergie. Ik bedoel dit letterlijk. Alles wat ik nu ben, alles wat ik doe en alles wat ik heb, komt door ramen.

Misschien denk je dat ik overdrijf, maar het is echt waar. Ramen was de drijvende kracht achter een aantal beslissingen die mijn leven hebben veranderd. Ik zal dit toelichten via onderstaande tijdslijn:

2004

Tijdens een toevallig bezoek aan het familieramenrestaurant *Daikokuya* in Los Angeles ontdek ik ramen, een openbaring. Ik werd door het gerecht in vervoering gebracht en was meteen geobsedeerd.

2005

Ik ontvang een onderzoeksbeurs om regionale noedelculturen in Japan te gaan bestuderen. Mijn onderzoek is gericht op het *Shin-Yokohama Ramenmuseum*, waardoor ik meer ga begrijpen van het gerecht en Japan verder wil verkennen – en meer ramen wil eten.

2006

Ik ben aangenomen voor het *JET*-programma, waardoor ik in Japan Engelse les mag geven. Het was vooral een manier om meer te leren over de Japanse keuken, en dan met name ramen. Op mijn sollicitatieformulier koos ik al mijn voorkeurslocaties op basis van ramen: de steden Sapporo, Yokohama en Fukuoka. Ik word in de stad Kitakyushu in het prefectuur Fukuoka geplaatst. Als ik daar niet naartoe was verhuisd, had ik mijn vrouw nooit ontmoet, was ik nooit naar het Verenigd Koninkrijk verhuisd en had ik nooit onze twee prachtige kinderen gehad. Het feit dat het bestaan van mijn kinderen is gebaseerd op mijn obsessie voor ramen is best een gekke gedachte.

2011

Ik win het televisieprogramma *MasterChef UK*, deels omdat ik in de finale ramen (met gevulde gyoza met kreeft en truffel) als hoofdgerecht maak.

2013

Ik richt het pop-up-ramenrestaurant *Nanban* op, dat zich in 2015 permanent in de Londense wijk Brixton vestigt.

2015

Ik geef mijn eerste kookboek uit: *Nanban*. De focus van dit boek ligt (je raadt het al) op regionale ramenrecepten.

2021

Na zes jaar verlaat ik het restaurant, deels omdat ik gefrustreerd ben door mijn eigen onvermogen om een keukenomgeving te creëren en te koesteren die consistent geweldige ramen produceert.



Mijn hele leven zou er zonder ramen heel anders uit hebben gezien. Ik ben waar ik nu ben door ramen te volgen.

En toch, ondanks mijn vele jaren ervaring met ramen – als eter, als student en als kok – schrijf ik dit boek niet zonder angst en beven. Een boek schrijven over ramen voelt als een dwaas avontuur, een onmogelijke taak. Ramen is zo'n gigantisch onderwerp dat elk boek over ramen onvermijdelijk jammerlijk onvolledig voelt. Houd dus in je achterhoofd dat dit boek absoluut tekortschiet. Stop niet hier in je ramenleerproces: op pagina 215 vind je meer bronnen.

Dit boek geeft je wel een redelijk goed inzicht in de fundamentele principes van ramen. Je zult alsnog fouten maken in het bereiden van ramen. Ramen is lastig. Maar of je nu een professionele chef-kok of een ambitieuze hobbykok bent, ik hoop dat dit boek een aantal van die fouten wegneemt en de fundering legt voor goede ramen.



野菜清湯スープ

Yasai Chintan Sūpu



Vegetarische bouillons zijn niet traditioneel en nog altijd zeldzaam in Japan. Steeds meer ramenrestaurants in het buitenland daarentegen bieden tegenwoordig vegetarische ramen aan, aangezien steeds meer mensen vegetarisch eten. Groenten zijn lekker en ze bevatten geen bloed en heel weinig vet of eiwitten, zodat je eenvoudig een heldere bouillon met een goede umami en een goed aroma kunt maken. Dit recept heeft een opmerkelijk rundvleesachtig karakter. Omdat groentebouillons geen gelatine bevatten, ontbreekt het ze vaak aan body. Ter compensatie voeg ik een heel klein beetje maïzena toe om de bouillon dikker te maken, waardoor deze zich beter aan de noedels en toppings hecht en een zijdezacht mondgevoel geeft.

TARE

Naar keuze

NOEDELS

Volkorenoedels
in Jirō-stijl
Soba-
ramennoedels

OLIE

Knoflook-
sesamolie
Nori-olie
Baconvet met
zwarte peper

RAMEN

Misoramen
Ouderwetse
shōyuramen

Voor ±2,1 liter

Totale bereidingstijd:
1 uur en 30 minuten

1 bol knoflook, gehalveerd
250 g ui, ongepeld, in dunne ringen
1 kleine venkelknol (150-200 g), in dunne ringen
80 g champignons, in kwarten
100 g spitskoolbladeren, grofgesneden
150 g wortel, in stukjes van 1 cm
30 g gemberwortel, in dunne plakjes
15 g kombu (gedroogd zeewier, o.a. toko), in reepjes van 2,5 cm breed
10 g gedroogde shiitakes
2 el edelgistvlokken (o.a. natuurvoedingswinkel)
± 3 l water
1 el maïzena

Verwarm de heteluchtoven voor tot 200 °C. Rooster de groenten, gember, kombu en shiitakes 20 minuten op een met aluminiumfolie beklede bakplaat, tot ze lichtbruin worden en de rauwe groentesmaak is verdwenen. Voeg de geroosterde groenten met de edelgistvlokken en het water toe aan een soeppan, breng tegen de kook aan en houd de temperatuur 1 uur en 30 minuten tussen de 85 en 90 °C. Schenk de bouillon door een zeef en laat minimaal 30 minuten staan, zodat stukjes groenten die de bouillon troebel kunnen maken naar beneden zakken. Schenk het vocht langzaam terug in de omgespoelde pan en zorg er daarbij voor dat je het bezinksel op de bodem niet meeschikt. Gooi het bezinksel weg.

Schep circa 100 ml bouillon uit de pan en roer met de maïzena tot een dun papje. Roer dit door de bouillon, breng zachtjes aan de kook en laat een paar minuten zachtjes koken, tot de bouillon dikker wordt. (De bouillon wordt niet heel dik, maar je kunt zien dat hij stroperiger is aan de manier waarop de belletjes zich door de bouillon bewegen.) Schenk opnieuw door een zeef, koel terug en bewaar zoals aangegeven op pagina 26.

EEN BEKNOPTTE GIDS VOOR HET KOPEN VAN KANT-EN-KLARE NOEDELS

店で買える麺の案内

MISE DE KAERU MEN NO ANNAI

Zelfs met een elektrische pastamachine is het maken van noedels geen alledaagse aangelegenheid. Het is een vrij langdurig proces. Voor heerlijke ramen hoef je niet per se zelf noedels te maken, als je maar goede kant-en-klare ramen in huis haalt.

Welke ramennoedels je ook koopt, zorg ervoor dat ze kansui bevatten! Noedels zonder kansui zijn **GEEN RAMENNOEDELS** en dat is **NIET TOEGESTAAN**. Zoek in de ingrediëntenlijst naar natriumcarbonaat, kaliumcarbonaat en/of de E-nummers 500 en 501. Als deze er niet in zitten, leg ze dan terug in het schap en loop door.

De beste keuze zijn verse noedels, als je die kunt krijgen. Sommige verse noedels worden bevroren verkocht en kun je thuis voor het koken ontdooien. Deze zijn ook prima. Pas op voor verse noedels die vacuümverpakt in porties worden verkocht en niet in de koeling liggen. Deze zijn bedoeld om rechtstreeks aan soepen of roerbakgerechten toe te voegen en hebben vaak een zachte, kruimelige textuur.

Als je geen verse noedels kunt vinden, dan zijn gedroogde of instantnoedels ook prima, zolang ze maar kansui bevatten. Ik wil je ook aanraden om ze iets te kort te koken, omdat ze eenmaal gekookt bouillon sneller absorberen. Je moet hoe dan ook altijd gedroogde of instantnoedels in huis hebben: je weet immers nooit wanneer je een onbedwingbare trek in ramen krijgt.





Dit is een ongecompliceerd basisrecept voor wontons met kant-en-klare wontonvellen en milde smaakmakers die bij de meeste ramen goed passen. Waarom kant-en-klare wontonvellen? Omdat wontons voor ramen ontzettend dun moeten zijn en het heel lastig is om ze thuis dun genoeg uit te rollen. Ik raad je wel aan om specifiek Japanse wontonvellen te kopen, omdat Chinese wontonvellen vaak ei en veel kansui bevatten, waardoor ze geel en vrij stevig zijn. Wontons voor ramen moeten wit van kleur en heel verfijnd en zijdezacht zijn. Ze zijn een drager voor niet alleen de vulling maar ook voor de bouillon, die snel door het deeg moet dringen.

Je kunt voor dit recept elk gehakt gebruiken dat je lekker vindt. Varkensgehakt en kipgehakt zijn de traditionele opties, maar ik houd van een wonton met een goede garnalenvulling. De smaakmakers worden opzettelijk mild gehouden, zodat de wontons bij verschillende soorten ramen passen; gebruik gerust meer of andere kruiden.

**Voor 30 wontons
(voor 6-10 kommen ramen)**

- 200 g gehakt naar keuze
- 1 teentje knoflook, fijngeraspt
- 2,5 cm preistengel (het witte deel), in heel dunne ringen
- 5 g gemberwortel, geschild en zeer fijn gehakt
- ½ tl zout
- 1 flinke snuf ve-tsin
- 1 snufje witte peper
- 2 el panko (Japans broodkruim, o.a. toko)
- een paar druppels sesamolie
- 30 kant-en-klare Japanse wonton- of gyoza-vellen

Meng alle ingrediënten behalve de wontonvellen goed door elkaar. Schep een kleine lepel gehaktvulling in het midden van elk vel en maak de randjes van de vellen met wat water vochtig. Vouw 2 tegenoverliggende punten van elk vel naar elkaar toe, breng alle punten samen en maak 3 kleine plooien om het deegpakketje af te sluiten. Leg op een schaal en zet tot gebruik apart. Bewaar afgedekt maximaal 1 dag in de koelkast of maximaal 6 maanden in de diepvries als je ze niet meteen gebruikt. Kook de wontons 2 tot 3 minuten in water, schep met een schuimspaan uit de pan, laat goed uitlekken en voeg toe aan je ramen.





Het is pizza. Het is ramen. Ik hoop je waarschijnlijk niet uit te leggen hoe verrukkelijk dit is. Hoe onvergeeflijk idioot het ook klinkt, er is een precedent voor. Ten eerste bestaan er in Japan al jaren ramen met tomaten en sinds kort zijn er ook op pizza geïnspireerde ramen, zoals de beroemde pizzasoba bij restaurant *Ajito Ism* in Tokio.

BOUILLON

Een chintan naar keuze
Dashi van paddenstoelen

TARE

Miso-tare
Shōyu-tare met stout en tomaat

NOEDELS

Standaardnoedels
Elastische, stevige noedels

OLIE

Olijfolie

TOPPINGS

Geraspte mozzarella
Geraspte Parmezaanse kaas
Pizza-soboro (zie recept)
Knapperige salami (zie recept)
Ingelegde guindilla-pepers (of andere ingelegde chilipeper), in dunne ringen

OPTIONELE TOPPINGS

Pizzabrood met knoflook (zie recept)
Chilivlokken
Vers basilicum

Voor 2 personen

Pizzabrood met knoflook (optioneel)

90 ml (6 el) lauw water
½ tl gedroogde gist
1 tl olijfolie
140 g bloem, plus extra om te bestuiven
1 tl suiker
¼ tl zout
maïsgriesmeel, om te bestuiven
teentjes knoflook, zoveel als nodig
gesmolten boter, zoveel als nodig
gedroogde oregano, zoveel als nodig

Pizzasaus

1 ui, fijngesnipperd
60 ml (4 el) olijfolie
10 teentjes knoflook, fijngehakt
140 g tomatenpuree
1 el gedroogde oregano
1,6 kg tomaten uit blik (gepelde hele tomaten of gezeefde tomaten werken het beste – geen tomatenblokjes)
zwarte peper, 20 keer draaien met de pepermolen
50 g basilicum, grofgehakt

1 tl suiker
½ tl zout
¼ tl ve-tsin
30 g ketchup

Pizza-soboro

40 g plakjes salami
30 g groene olijven, in plakjes
50 g champignons uit blik, in plakjes
200 g (Siciliaanse-)venkelworstvlees (o.a. online)

Klop als je het pizzabrood wilt maken het water met de gist en olijfolie tot de gist is opgelost. Meng de bloem met de suiker en het zout in een aparte kom en voeg de natte ingrediënten hieraan toe. Kneed een paar minuten en laat circa 1 uur rijzen, of een hele nacht in de koelkast. Rol het deeg heel dun uit; bestrooi het werkvlak daarbij royaal met bloem en maïsgriesmeel. Bak het deeg krokant in een zeer hete oven of in een grote, vlakke koekenpan. Wrijf in met knoflook en bestrijk met gesmolten boter. Laat voor het serveren nog even in de oven krokant worden en garneer met oregano. Snijd in vierkantjes.

Fruit voor de pizzasaus de ui in de olijfolie op matig vuur zacht, voeg de knoflook toe en bak tot de ui heel lichtbruin is. Voeg de tomatenpuree en oregano toe, roer door en voeg dan de tomaten uit blik en zwarte peper toe. Laat 4 uur zachtjes koken. Voeg vervolgens het basilicum, de suiker, het zout, ve-tsin en de ketchup toe. Pureer met een staafmixer net niet helemaal glad.

Bak voor de pizza-soboro de salami in een droge koekenpan op matig vuur krokant, haal uit de pan en laat uitlekken. Voeg de rest van de ingrediënten toe en bak het worstvlees in circa 10 minuten rul.

Zet alle toppings klaar en houd warm voordat je de noedels gaat koken. Stel de ramen samen: voeg aan elke kom 3 tot 4 eetlepels tare, 200 ml bouillon en 100 ml pastasaus toe en klop goed door. Kook de noedels, laat uitlekken en voeg toe aan de bouillon. Verdeel de geraspte mozzarella, geraspte Parmezaanse kaas, de pizza-soboro, salami, ingelegde pepers en eventueel een snufje chilivlokken en wat gescheurde basilicumblaadjes erover. Besprenkel met goede olijfolie en serveer eventueel met het pizzabrood.

OPMERKING

Je maakt meer saus dan je nodig hebt voor een paar kommen ramen. Dat heb ik met opzet gedaan, want het is een heerlijke saus. Gebruik hem voor pizza (duh) of als dip voor mozzarellasticks!



あさり味噌バター コーンラーメン

Asari Miso Batā Kōn Ramen



Ramen vongole met miso, boter en maïs

Venusschelpen leveren een heerlijke dashi op (zie pag. 38) en als je een heerlijke dashi hebt, dan heb je de basis van een goede kom ramen. Dit eenpansrecept voor één portie borduurt voort op dat natuurlijke vocht van venusschelpen en maakt met weinig een snelle, lekkere ramen. Omdat de bouillon zo licht is, profiteert deze kom echter wel van dikke, absorberende noedels. De dikke, zachte noedels van pagina 78 of de noedels met geroosterd sesamzaad van pagina 84 zijn ideaal, maar stevige kant-en-klare eiernoedels voldoen ook. Als de nood aan de man komt, kun je zelfs – en ik kan niet geloven dat ik dit zeg – udonnoedels gebruiken. Maar dan is het **GEEN RAMEN** en **GEEN RAMEN** is **NIET TOEGESTAAN!**

Voor 1 portie

20 g boter

1 tl olijfolie

1 tl sesamolie

80 g maïs uit blik (uitlekgewicht)

2 lente-uitjes, witte en groene deel apart, fijngesneden

½ kleine milde rode chilipeper, fijngehakt

1 el witte wijn

1 el mirin (Japanse zoete rijstwijn, o.a. toko)

200-300 g venusschelpen van goede kwaliteit, schoongemaakt en zand verwijderd

20 g rode miso

1 portie noedels

een kleine handvol babyspinazie of wakame (zeewiersalade)

zout, naar smaak

een paar takjes bladpeterselie, grofgehakt

Smelt de boter met de olijfolie en sesamolie in een middelgrote pan op middelhoog vuur en voeg dan de maïs toe. Bak tot de maïs bruin begint te worden, voeg het witte deel van de lente-ui en de chilipeper toe en bak een paar minuten tot de lente-ui zachter is. Voeg dan de wijn, mirin en venusschelpen toe en laat 3 tot 4 minuten met een deksel op de pan stomen, tot alle venusschelpen zijn geopend. Haal van het vuur, schenk door een zeef en vang het vocht daarbij op. Vul het venusschelpenvocht aan met water tot 500 ml en schenk het vocht terug in de pan. Klop de rode miso door de venusschelpenbouillon en breng aan de kook. Voeg de noedels toe aan de bouillon en kook tot de gewenste garing. Zet het vuur uit, voeg de spinazie toe en roer door. Proef en voeg indien nodig zout en/of water toe. Schep alles in een kom, schep het venusschelpen-maïsmengsel erop en garneer met de peterselie en het groene deel van de lente-ui.





スイカとキムチ の冷麺

Suika to Kimuchi no Reimen



Is er iets verfrissender dan watermeloen? Bevroren watermeloen is het enige wat bij mij opkomt. Deze koude ramen (zie pag. 199) countert de zoete smaak van watermeloen met pittige, frizure kimchi; deze kom koelt je eerst af met zijn ijskoude bouillon en daarna met de druppels zweet die gaandeweg verschijnen.

Voor 2 porties

300 g watermeloen, pitjes verwijderd (gewicht zonder schil), plus extra ter garnering

300 ml dashi van kombu (poedervorm is prima, o.a. toko)

2 el gochujang (Koreaanse chilipasta, o.a. toko)

1 el shōyu (Japanse sojasaus, o.a. toko)

1 el rijstazijn

sap van 1 limoen

een handvol peultjes, in julienne

2 porties noedels (kant-en-klare of soba-ramennoedels, zie pag. 82)

100 g kimchi (o.a. toko), uitgelekt en grofgehakt

150 g zachte tofu, in blokjes

2 tl olijfolie

een paar blaadjes munt, shiso of koriander, fijngesneden

een paar snufjes sesamzaad

Reimen met bevroren watermeloen en kimchi

Snijd een stukje watermeloen in twee driehoekjes van circa 1 cm dik en leg deze apart voor de garnering. Snijd de resterende 300 gram watermeloen in blokjes en voeg met de dashi, gochujang, shōyu, rijstazijn en het limoensap toe aan een keukenmachine. Pureer vrij glad, schenk in een diepvriesbakje en zet in de diepvries, tot het vocht deels bevroren maar vooral nog vloeibaar is. Dit kan afhankelijk van je diepvries tussen de 30 minuten tot een paar uur duren, dus houd het in de gaten.

Blancheer de peultjes circa 1 minuut in kokend water en spoel af onder koud water zodat ze niet doorgaren. Kook de noedels zoals aangegeven op pagina 166, maar kook ze zachter dan je normaal gesproken zou doen, omdat ze eenmaal afgekoeld steviger worden. Spoel de gekookte noedels goed af onder koud water en verdeel over kommen. Schenk de semibevroren watermeloenbouillon erover en roer door. Verdeel de kimchi, tofu, peultjes, olijfolie, kruiden, sesamzaadjes en watermeloendriehoekjes erover.



Ik deed in 2014 met dit recept mee aan een saucijzenbroodjeswedstrijd en verloor. Ik ben doorgaans geen slechte verliezer, maar ik ben nog steeds een beetje boos, want ze zijn verdorie echt heel erg lekker. Geef mij maar krokante noedels in plaats van vet bladerdeeg!

Voor 2 saucijzenbroodjes

- 150 g varkensgehakt
- 50 g gare chāshū, in blokjes
- 30 g beni shōga (Japanse rode ingelegde gember, o.a. toko), fijnggehakt
- 2 lente-uitjes, fijngehakt
- 2 el pankō (Japans broodkruim)
- 1 el miso
- 1 el shōyu (Japanse sojasaus, o.a. toko)
- 1 el sesamzaad
- ½ tl sesamololie
- ¼ tl witte peper
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 porties noedels (dunnere noedels zijn het beste, niet al te gekruld)
- olie, om in te frituren

Meng alles behalve de noedels en olie goed door elkaar. Vorm hiervan twee worstjes van circa 2,5 cm dik. Wikkel elk worstje strak in plasticfolie, draai de uiteinden op als een snoeppapiertje en laat 1 uur in de koelkast rusten. Kook de noedels en spoel goed af onder koud stromend water. Leg ze in twee porties recht naast elkaar op een snijplank of schoon werkvlak. Haal de worstjes uit het plasticfolie en leg ze op een uiteinde van elk bedje noedels. Rol de worstjes op in de noedels, wikkel ze opnieuw strak in plasticfolie en laat 30 minuten in de koelkast rusten. Schenk een laagje van minimaal 5 cm olie in een diepe pan en verhit tot 160 °C. Laat de saucijzenbroodjes in de olie zakken en bak regelmatig kerend in circa 8 minuten goudbruin en gaar. Laat 5 minuten uitlekken en afkoelen op keukenpapier, snijd in plakjes en serveer. Ze zijn heerlijk met pittige mosterd of tonkatsusaus, of mayonaise gemengd met wat chiliolie.





Veel foodies hebben vaak geen goed woord over voor een caesarsalade met kip, omdat kip niet thuishoort in een caesarsalade. Ze doen alsof een caesarsalade zo perfect en ongerept is dat de toevoeging van een stukje kip een daad van vandalisme is. Prima, joh. Ik ga nog een stap verder en voeg er noedels aan toe. Want weet je wat: noedels maken alles beter.

Voor 2 porties

Croutons

4 sneetjes stokbrood van 1 cm dik

1 el olijfolie

½ teentje knoflook

zeezout, naar smaak

Dressing

1 eidooier

½ teentje knoflook, fijngeraspt

20 g miso

10 g Parmezaanse kaas, fijngeraspt, plus extra ter garnering

½ tl dashipoeder (o.a. toko)

½ tl Engelse mosterd

zwarte peper, 1-2 keer draaien met de pepermolen

sap van ½ citroen

½ tl sesamololie

1 el olijfolie

100 ml plantaardige olie

Salade

2 porties noedels, gekookt en gekoeld onder koud water

1 kipfilet, gegaard en in reepjes (het recept voor kip met shio kōji is hiervoor geschikt (zie pag. 119))

1 krop romaine, gesneden

1 grote snuf sesamzaad

wat versgemalen zwarte peper

een handvol bieslook, fijngesneden

Verwarm voor de croutons de heteluchtoven voor tot 180 °C. Bestrijk elk sneetje stokbrood met olijfolie, wrijf in met de knoflook en bestrooi met wat zeezout. Leg op een ovenrooster en zet circa 15 minuten in de oven, tot ze geroosterd en gedroogd zijn. Haal uit de oven, laat volledig afkoelen en breek in stukjes.

Klop voor de dressing de eidooier met de knoflook, miso, Parmezaanse kaas, het dashipoeder, de mosterd, peper en het citroensap in een heel grote kom door elkaar (je gaat de salade hierin mengen). Meng de sesamololie met de olijfolie en plantaardige olie in een maatbeker en schenk langzaam en al kloppend bij het eidooiermengsel, tot er een dikke, romige dressing ontstaat. Voeg de noedels, kip en romaine toe en meng goed. Serveer in brede, ondiepe kommen gegarneerd met de croutons, sesamzaadjes, zwarte peper, Parmezaanse kaas en bieslook.

