






AROY AROY

# Japanse Ramen

BEREIDINGSTIJD:  
20 MINUTEN

“ITADAKIMASU”

## IN DE BOX:

1. Ramen noedels 
2. Soepbasis: Miso & Shoyu 
3. Plakjes varkensfilet – 2 pers.
4. Plakjes kipfilet – 2 pers.
5. Friszure Kimchi 
6. Maïskorrels
7. Zeewiervellen
8. Ajitama (Japans ei)
9. Bosui ringen
10. Chili sesamolie 
11. Gyoza kip (6 stuks)
12. Gyoza vega (6 stuks)
13. Gyzadipsaus 
14. Eetstokjes (4x)
15. Japanse thee

## BENODIGDHEDEN:

- Koekenpan met deksel (diameter 24 cm) voor de dumplings
- Kookpan (diameter 24 cm + 15cm hoogte) voor het koken van de noedels
- Zeef om noedels uit de pan te scheppen
- Waterkoker + 500ml maatbeker
- Kommen (500ml)
- Schaal of bord voor de gyoza

### ALLERGENEN LEGENDA



Ei



Sesam



Gluten



Soja



# INSTRUCTIES

---

## INSTRUCTIES

Tip: Lees van beide de stappen goed door zodat je alles tegelijk kunt uitserveren.



### Gyoza:

1. Verhit de koekenpan (echt heet) en draai het vuur terug naar een medium stand. Verspreid wat sesamololie (Niet in huis? Gebruik olijfolie of zonnebloemolie) over de pan.
2. Leg de gyoza (11 & 12) op de platte kant in de pan. Doe de deksel erop en bak twee minuten (lichtbruin).
3. Draai de gyoza op de bolle kant en zet een kleine kom met water in de pan, doe meteen de deksel erop en laat de gyoza twee tot drie minuten stomen.
4. Haal de gyoza uit de pan en leg ze op een schaal of bordje. Tip: leg ze kort op een stuk keukenrol om af te deppen.
5. Verdeel de dipsaus (13) en bosui (9) over de gyoza of serveer ze apart.



### Ramen:

1. Vul één kookpan met water en verwarm dit (het mag niet koken).
2. Vul een andere kookpan met kokend water of breng aan de kook.
3. Leg de gevaccineerde zakjes varkensfilet (3) en kipfilet (4) in de pan met warm water (uit stap 1).
4. Stop de ramen nestjes (1) in het kokende water. Roer ze met de zeef losjes uit elkaar. Laat de ramen 1 minuut koken en haal ze met de zeef eruit. Leg ze apart. Tip: giet het kookwater in de vier kommen om ze op te warmen.
5. Giet het kookwater uit de kommen. Doe twee eetlepels van de Shoyu of Miso basis (2) in iedere kom.
6. Zet een waterkoker op om 2L water te koken.
7. Vul iedere kom met ~450ml kokend water en roer de basis door het water. Verdeel vervolgens de noedels over de kommen en 'kam' ze losjes door de soep.
8. Nu kun je de toppings erop doen. Haal de plakjes varken en kip uit de SOUS-vide opgewarmde zakjes en leg ze aan de zijkant op de noedels.
9. Snijd de Ajitama (8) in twee helften en leg ze in de ramen. Tip: gebruik een draadje voor het snijden.
10. Leg de bosui (9), maïskorrels (6) en Kimchi (5) erbij.
11. Druppel de chili olie (10) erover. Tip: begin met een beetje per kom en beoordeel zelf hoe pittig jij je ramen wil hebben.
12. Als laatste steek je het zeewiervel (7) aan de zijkant van de ramen.



Geniet van de Japanse ramen en van je gezelschap!

---



SERVE LIKE A CHEF & ENJOY  
SPECIAAL VOOR WANNEER DE TAFELGASTEN  
ARRIVEREN HIER NOG EEN AFSPEEELLIJST.

1. MAAK EEN FOTO VAN JOUW GEDEKTE TAFEL
2. TAG & VOLG ONS OP DE SOCIALS @SOUS\_NL
3. WIE WEET WORD JIJ DE SOUS-ERVARING VAN DE MAAND!

