



Tantan-ramen met gehakt

met hartige misobouillon en maïs



ca. 30min



2 personen

Tantanmen is de Japanse interpretatie van het Chinese dandanmian, een noedelgerecht dat uit de provincie Szechuan in China komt. Onze Japans geïnspireerde noedelsoep bevat pittig rundergehakt, prei en maïs, en een bijzondere kruidenpasta van miso en porcinoepoeder.

Wat je van ons krijgt

- 300g udonnoedels ¹
- 1 bosui
- 1 zakje misopasta ^{1,6}
- 1 zakje tahin ¹¹
- 1 zakje gemalen porcini
- 20ml sojasaus ^{1,6}
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1x rundergehakt
- 1 zakje Koreaanse chilipasta ^{1,6}
- 1 prei
- 1 blik maïs

Wat je thuis nodig hebt

- zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- 2 middelgrote kookpannen
- staafmixer met beker
- maatbeker
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

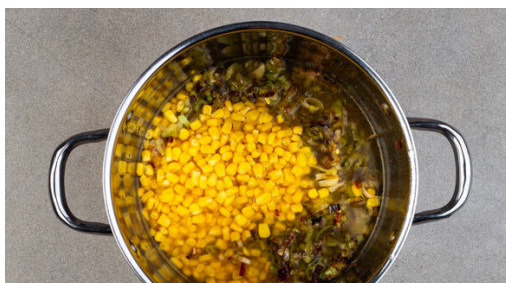
Voedingswaarde per portie

calorieën 905kcal, vet 39.0g, koolhydraten 88.3g, eiwit 44.4g



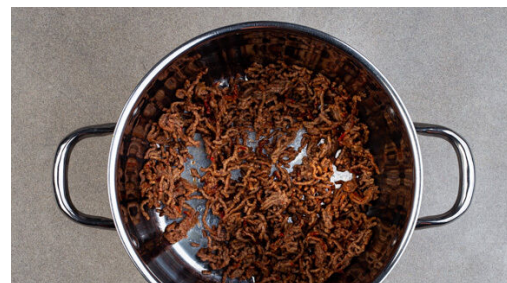
1. Kruidenpasta maken

Breng genoeg gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Snijd het **wit van de bosui** in stukken en doe het in een hoge (maat)beker met de **misopasta**, de **tahin**, het **porcinipoeder**, de **sojasaus** en **1tl bouillonpoeder**. Pureer met een staafmixer tot een gladde **kruidenpasta**.



4. Bouillon maken

Los de **rest van het bouillonpoeder** op in 500ml water en schenk het bij de **prei**. Roer door en schraap **bakresten** los met een houten lepel. Giet de **maïs** af en voeg toe aan de kookpan. Breng de **bouillon** aan de kook en laat ca. 5min zachtjes koken op middellaag vuur.



2. Gehakt rul bakken

Verhit een 2e middelgrote kookpan op medium tot hoog vuur met 1el olie. Voeg het **gehakt** toe met een flinke snuf zout en bak in 3-4min bruin en rul. Voeg de **helft van de chilipasta** (of meer als je van pittig houdt) toe en bak 2-3min mee.



5. Noedels koken

Voeg de **helft van de noedels** (of meer bij grote trek) toe aan het kokende water en kook ze in ca. 4min beetgaar. Giet af in een zeef en spoel om met koud water.



3. Prei bakken

Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in dunne reepje. Schep het **gehakt** uit de pan en zet opzij. Draai het vuur hoog, voeg 1tl olie toe en bak de **preireepjes** 2-3min, tot ze wat geschroeid zijn.



6. Afmaken & serveren

Snijd het **groen van de bosui** in dunne ringen. Doe **2el kruidenpasta** in elke kom en giet de **bouillon met maïs en prei** erover. Roer door en voeg evt **meer kruidenpasta** toe. Verdeel de **noedels** en het **gehakt incl. braadsappen** over de kommen en bestrooi met de **groene bosui**.