

INHOUD

VOORWOORD 6

KEUKENGEREI 12

ONMISBARE INGREDIËNTEN 16

DE BASIS 18

Bouillon 20

Tare 28

Noedels 36

Toppings 42

Planning 49

RAMEN 50

Misoramen 53

Tantanmenramen 54

Pitige misoramén 57

Kimchiramén 58

Tonkotsuramen 61

Yakinikuramen 64

Rundvleesramén 67

Shortribramén 68

Shioramen 71

Shoyuramen 72

Het verhaal achter ramen 73

Groene-curryramén 75

Pitige knoflookramén 76

Kotteri-groenteramen 79

Paddenstoelen-tofuramen 82

Szechuan-porkramén 85

Kip-katuramen 86

Wantanmen 89

Black-codramén 90

Com'n'crabramén 93

Ramen vongole 94

Snelle ramen 95

Koude-dashiramén 98

ANDERE JAPANESE NOEDELS 98

Szechuan-tsukemen 100

Rundvlees-tsukemen 103

BBQ yuzu-tsukemen 104

Udon met sesamdiip 109

Udon met tempura 110

Breakfast udon 113

Soba, sojasaus en reitich 114

KLEINE GERECHTEN 116

Gefrituurde kip 118

Tempura 128

Gyoza 130

Gyoza met garnalen 130

Gyoza met paddenstoelen 130

Gyoza met varkensgehakt 130

Okonomiyaki 139

Tsukemono 144

REGISTER 150

DANKWOORD 152



BOUILLON

DE BOUILLON IS HEEL BELANGRIJK VOOR RAMEN. Belangrijker nog dan de noedels. In de winkel kun je prima noedels vinden, maar het is onmogelijk om een bouillon te vinden die zich kan meten met een die thuis is klaargemaakt.

Er bestaan grofweg drie soorten Japanse ramenbouillons. De eerste is een zuivere kippenbouillon voor shoyuramen. Deze heeft een heel pure smaak en is gemaakt met alleen water en een mooie kip. De tweede soort is een bouillon van kip en varkensvlees waarvan de smaak is versterkt met gedroogde paddenstoel, zeewier, miso en gedroogde tonijn: alles voor een zo diep en smaakvol mogelijke bouillon. De laatste variant is de veelbesproken *tonkotsu*. Een bouillon die wel 48 uur heeft gekookt met alleen varkensvlees en water, en soms ook met wat ui. De bouillon wordt melkwit en dik van al het vet van varkenspoten en schenkels.

Er bestaat ook bouillon van vis en schaaldieren, maar die is minder gebruikelijk dan de drie hierboven genoemde soorten. Verder kunnen de bouillons worden onderverdeeld in *kotteri*, een krachtige en stevige bouillon met veel smaak, en *assari*, een wat lichtere, vaak vrij heldere bouillon. Ik houd van *kotteri* met flink wat smaak: dikke bouillon op basis van *tonkotsu*, op smaak gebracht met sesam en chili.

Bij het koken van de bouillon wordt geen zout gebruikt, pas bij het serveren wordt hij op smaak gebracht met zout. De hoeveelheid zout hangt af van de smaakmaker. Alle bouillons kunnen puur geserveerd worden met een snuffje zout, maar meestal worden ze op smaak gebracht met een *tare*, een smaakmaker; dat kan sojasaus, kruidenpasta of olie zijn. Een uitzondering is paddenstoelenbouillon, die breng ik meestal direct na het koken op smaak met sojasaus en wat zout. Deze bouillon heeft wat zouthed nodig om niet vlak te

smaken, hij bevat namelijk geen vet of andere smaakdragers.

Verder bestaan er voor ramen eigenlijk geen regels. Omdat ramen een relatief nieuw gerecht is in Japan zijn er veel koks, zowel in Japan als daarbuiten, die hun eigen interpretaties hebben voor hun unieke benadering van de smaak. Neem bijvoorbeeld de ramenbouillon van David Chang. In zijn veelbesproken New Yorkse restaurant *Momofuku* wordt een ramen geserveerd met een bouillon die alles bevat wat je maar kunt bedenken: rundvlees, merg, varkenspoten, spek, wortels en knollen, ui, bacon, kombu, shiitakes. Het resultaat is een erg smaakvolle bouillon en hoewel sommige Japanners hun wenkbrauwen zouden fronsen bij de lijst met ingrediënten, het is het resultaat dat telt. En dat is bijzonder slurpfriendly.

Om te beginnen: vergeet alles wat je geleerd hebt over het maken van bouillon uit de klassieke Franse keuken. Fonds en bouillons die langzaam sudderen voor een heldere en haast doorzichtige kleur vinden de Japanners gewoonweg dom. Bouillons zeven in een neteldoek voor een heldere consommé gaat ook in tegen alle ramenprincipes. Je wilt bij het koken alles uit de beenderen, het vlees en de groenten halen: alle voedingsstoffen die de bouillon gezond en lekker maken.

Veel ramenbouillons, zoals *tonkotsu*, moeten flink koken en verdampen om alles eruit te halen aan smaak en voedingsstoffen, terwijl bijvoorbeeld kippenbouillon juist op een lager vuur moet koken.

Het geheim van een goede bouillon is een lange kooktijd en goede ingrediënten.



NOEDEL S

NOEDEL S MAKEN IS EEN WETENSCHAP. In China bestaan zelfs driejarige opleidingen om de edele kunst van het maken van noedels te leren. De meeste noedels zoals die in Japan worden gegeten zijn vermoedelijk uit China afkomstig. Noedels kun je grofweg verdelen in ramennoedels, udonnoedels en sobanoedels.

Veel mensen verwarren ramennoedels met eiernoedels. Echte ramennoedels worden gemaakt met alleen tarwemeel, water en *kansui*. Kansui kun je vergelijken met bakpoeder en loog, oftewel een zeer basische stof die er, in contact met tarwemeel en water, voor zorgt dat de chemische samenstelling van de gluten in het meel verandert en de noedels steviger en veerkrachtiger worden. Je kunt de reactie zien doordat de kleur van het deeg geel wordt zodra je kansui toevoegt, dat is kenmerkend voor ramennoedels. Er bestaan veel 'sjoemelnoedels', waaraan kurkuma of een andere gele kleurstof is toegevoegd.

Er is echter niets dat kan tippen aan noedels met kansui. Kansui geeft de dunne noedels de veerkracht die nodig is in de hete bouillon zonder dat ze zacht en doorgekookt worden. De basische stof geeft de noedels ook een speciale smaak: denk aan sodawater, een wat basische smaak, een beetje als bij te veel bakpoeder in een cake. Kansui is moeilijk verkrijgbaar, zelfs via internet. Een trucje om het te vervangen is om geroosterd bakpoeder te gebruiken. Als je bakpoeder in de oven roostert, verandert de chemische samenstelling en wordt het een basisch zout dat op kansui lijkt.

Udonnoedels zijn dik in vergelijking met ramen en sobanoedels. Udon bestaat waarschijnlijk al honderden jaren in Japan. Het deeg wordt gemaakt van alleen tarwe

en water en wordt ontzettend lang bewerkt om een veerkrachtige en rubberachtige consistentie te krijgen. Er wordt wel gezegd dat udonmeesters hun dag beginnen met een urenlange wandeling. Ze lopen eindeloos over het deeg, meestal met blote voeten. De meesters weten precies hoe hun gewicht het deeg beïnvloedt en hoe lang ze moeten kneden voor een perfect deeg.

De beste manier om thuis succesvol udon te maken, is door het deeg eerst te bewerken in een keukenmachine en het vervolgens in een plastic zak te doen en erop te stampen. Blijf het deeg vouwen, als het plat is vouw je het driedubbel en stamp je het weer plat. Zodoende wordt het zacht als zijde en stevig als een stuiterbal.

De spierwitte kleur is misschien wel het meest fascinerende aan udon. Helaas lukt het je niet om die spierwitte kleur te krijgen; de meesters gebruiken namelijk een speciaal udonmeel dat superfijn gemalen en ontzettend wit is, helemaal zonder restjes tarwekiemen.

Soba is Japans voor boekweit. Boekweit wordt al honderden jaren gebruikt in de Japanse keuken. Traditioneel wordt het deeg dus gemaakt met honderd procent boekweitmeel; zulke noedels worden *juwari soba* genoemd. Er wordt kokend water over het meel gegoten waardoor het deeg makkelijker te bewerken is. Het meel moet à la minute gemalen worden van superverse boekweit. Je kunt soba ook maken van boekweit- en tarwemeel; dat wordt *ni-hachi soba* genoemd. Ik gebruik ongeveer twee keer zo veel boekweit- als tarwemeel. Dan wordt het deeg relatief makkelijk om mee te werken, hoewel je nog steeds snel moet zijn omdat het deeg snel uitdroogt en dan niet meer samenhangend is.

TANTANMENRAMEN

Tantanmen is de soort ramen die nog het meeste lijkt op de Chinese versie. Tantanmenramen heeft altijd varkensgehakt als topping, en de gefermenteerde chilibonenpasta zorgt samen met de sesampasta voor een extreem smaakvolle dikke bouillon. Ik houd van deze extreem dikke variant tjokvol sesam, maar dan moet je wel rekening houden met een ramencoma.

4 PORTIES

- 1,8 liter varkens- en kippenbouillon (zie pag. 22)
- 4 porties ramennoedels (zie pag. 38)
- 8-12 el Japanse sesampasta (neri goma) of tahin
- 4 el chiliolie (zie pag. 29)
- zout

KNAPPERIG VARKENSGEHAKT

- 400 g varkensgehakt
- 2 el olie
- 2 bosuitjes, fijngesneden
- 1,5 tl fijngeraspte gember
- 1 teentje knoflook, fijngeraspt
- 2 el gefermenteerde chilibonenpasta (toban jiang)
- 1 tl sesamolie
- 2 el Japanse sojasaus

TOPPING

- 2 kleine struikjes paksoi, bladeren losgehaald
- 180 g verse taugé
- 4 bosuitjes, fijngesneden
- 4 in sojasaus gemarineerde eieren (zie pag. 42)
- 4 el geroosterd sesamzaad, gevijzeld

1. Breng de bouillon aan de kook en laat hem op laag vuur sudderen.
2. Breng een grote pan gezouten water aan de kook.
3. Blancheer de paksoi ongeveer 30 seconden in het kokende water, dompel de taugé even onder. Blancheer in een zeef, dan hoef je niet af te gieten en nieuw water aan de kook te brengen voor de noedels. Spoel de groenten snel af onder koud water; ze moeten zeer knapperig blijven.
4. Zet een koekenpan op het vuur en bak het gehakt in olie samen met de bosui, gember en knoflook. Voeg de gefermenteerde chilibonenpasta, sesamolie en sojasaus toe. Bak net zo lang tot het gehakt een mooie kleur heeft en knapperig is.
5. Verwarm vier kommen met heet water, zodat de bouillon en noedels lang warm blijven in de kommen. Giet voor het serveren het water eruit.
6. Meng de sesampasta en chiliolie direct in de noedelkommen. Voeg de bouillon toe en roer alles door elkaar.
7. Kook de noedels ongeveer 45 seconden in ruim kokend water. Bij voorkeur in een noedelzeef of andere zeef om de noedels er snel uit te kunnen halen als ze klaar zijn. Het is secondewerk om ze precies goed gaar te krijgen. Laat ze uitlekken en doe de noedels in de kommen bouillon.
8. Garneer met gehakt, paksoi, taugé, bosui en gemarineerde eieren.
9. Serveer met sesamzaad.



PITTIGE KNOFLOOKRAMEN

Voor deze ramen wordt knoflook langzaam in olie gefruït totdat hij goudbruin en diep van smaak is. Vervolgens wordt hij samen met miso, gefermenteerde chilibonenpasta, sesampasta en azijn tot een dikke saus gemengd die als smaakmaker dient voor de neutrale kippenbouillon en daardoor een wat dikkere consistentie krijgt. Een perfecte combinatie met de noedels. In dit recept wordt kip als topping gebruikt.

4 PORTIES

1,8 liter kippenbouillon (zie pag. 25)

4 porties ramennoedels (zie pag. 38)

PITTIGE KNOFLOOKPASTA

100 ml olie

6 teentjes knoflook, fijngeraspt

50 ml sesamolie

3 el gefermenteerde chilibonenpasta (toban jiang)

2 el Japanse sesampasta (neri goma) of tahin

1,5 el rijstazijn

3 el geroosterd sesamzaad

TOPPING

3 el chiliolie (zie pag. 29)

120 g verse taugé

300 g gekookte kip

6 bosuitjes, fijngesneden

6-7 el grofgehakte koriander

2 zachtgekookte eieren

4 el geroosterd zwart sesamzaad, gevijzeld

1. Maak eerst de knoflookpasta. Verhit de olie tot ongeveer 130 °C. Voeg de knoflook toe en laat ongeveer 10 minuten pruttelen. De knoflook wordt eerst zacht en glazig, daarna bruin tot goudbruin. Neem de pan van het vuur en voeg de sesamolie, chilibonenpasta, sesampasta en rijstazijn toe. Doe het sesamzaad erbij en roer tot een grove pasta.
2. Breng water met zout aan de kook voor de noedels. Warm de bouillon op in een pan.
3. Verwarm vier kommen met heet water, zodat de bouillon en noedels lang warm blijven in de kommen. Giet voor het serveren het water eruit.
4. Verhit een koekenpan of wok met olie tot deze goed heet is. Bak de taugé op hoog vuur zodat de scheuten snel flink kleur krijgen. Het is niet erg als ze een beetje aanbranden. Doe de taugé in een kom.
5. Verdeel de kip in kleine stukken en warm ze op in de koekenpan met de chiliolie.
6. Schep een beetje bouillon in de kommen en roer door elke kom 2 eetlepels knoflookpasta. Vul aan met meer bouillon.
7. Kook de noedels ongeveer 45 seconden in ruim kokend water. Bij voorkeur in een noedelzeef of andere zeef om de noedels er snel uit te kunnen halen als ze klaar zijn. Het is secundewerk om ze precies goed gaar te krijgen. Laat ze uitlekken en doe de noedels in de kommen bouillon.
8. Garneer met de kip, taugé, bosui, koriander, gehalveerde eieren en sesamzaad.



SOBA, SOJASAUUS EN RETTICH

Sobanoedels kunnen warm en koud worden geserveerd.

In de winter worden ze vaak geserveerd met een warme bouillon met dashi en sojasaus, ofwel in de bouillon ofwel koud ernaast om in de hete bouillon te dippen.

's Zomers worden ze meestal koud geserveerd met alleen wat sojasaus, rettich en bosui.

4 PORTIES

- 1 hoeveelheid sobanoedels (zie pag. 39)
- 200 ml Japanse sojasaus
- 4 bosuitjes, fijngesneden
- 20 cm verse rettich, geschild en fijngeraspt

1. Kook de noedels maximaal 60 seconden in een grote pan met gezouten water.
2. Giet ze af en koel ze in ijskoud water, liefst met ijs.
3. Laat ze uitlekken en leg ze op een bordje.
4. Serveer ze met sojasaus, bosui en rettich.

GESPECIALISEERDE SOBARESTaurants

Ik ben in speciale sobarestaurants geweest met minstens vijftien verschillende gerechten op basis van boekweit. Je drinkt er zelfs boekweitwater en *shochu*, sterkedrank van boekweit. Het is lekker en interessant, maar daarna kan ik wel weer een paar weken zonder boekweit. Wat mij het meest verbaast is dat de boekweitnoedels zelf, het hoogtepunt, als allerlaatste geserveerd worden. En vaak krijg je eerst sobanoedels van wat mindere kwaliteit boekweitmeel, en later de meest exclusieve noedels, *shin soba*, gemaakt van boekweit die de meester zelf heeft geteeld en die pas wordt gemalen bij het maken van het deeg. Dan krijg je de volste boekweitsmaak, een beetje nootachtig. Sobanoedels worden gemaakt van zuiver boekweit, een kunst die in feite alleen de sobameesters beheersen. Het is ontzettend moeilijk om ze te maken omdat het meel geen gluten bevat om het deeg elastisch en soepel te maken. Om thuis soba te maken gebruik ik daarom zowel boekweit als tarwe voor het deeg (zie pag. 39).



GYOZA

ER ZIJN DUMPLINGS, PIEROGI, WONTONS, RAVIOLI, TORTELLINI EN NOG VEEL MEER DEEGPAKKETJES. De Japanse variant is gyoza, die ongeveer tegelijkertijd met ramen zijn intrede in de Japanse keuken heeft gedaan, vlak na de Tweede Wereldoorlog.

Gyoza zijn pakketjes van dunne, ronde, zetmeerrijke vellen tarwedeeg die met een speciale techniek gevouwen worden. De pakketjes worden eerst gebakken, en daarna gestoomd, zijn zacht van boven en aan de onderkant erg knapperig en goudbruin.

De vouwtechniek is een kunst. Je wilt aan de ene kant van het pakketje kleine vouwtjes, de andere kant moet helemaal glad zijn (zie foto: zo zien ze er professioneel en perfect uit). Maar je kunt ze ook vouwen zoals je wilt, zo lang ze maar dicht blijven tijdens het bakken en stomen.

Serveer de gyoza bijvoorbeeld op een bord, met de pakketjes aan elkaar geplakt en de knapperige kant boven. Daarvoor moet je de pakketjes in de pan heel dicht tegen elkaar aan leggen, zodat ze aan elkaar plakken door het zetmeel. Dat komt vrij van het deeg door het vocht dat je in de pan giet. Je kunt ze natuurlijk ook los bakken.

Ik koop vaak kant-en-klaar gyozadeeg uit de diepvries. Dat heeft meestal een laagje aardappelmeel of maïzena, maar soms is het deeg helemaal schoon en blijven de pakketjes niet aan elkaar kleven in de pan. Ze worden dan ook niet zo knapperig.

Gyoza is perfect om in te vriezen en tevoorschijn te halen wanneer je trek hebt in de knapperige pakketjes. Maak een dubbele hoeveelheid en vries de pakketjes 4 uur los in op huishoudfolie. Doe ze daarna in een plastic zakje. Je hoeft ze niet te ontdooien, bak ze gewoon een minuutje langer.

GYOZADEEG

Als je geen kant-en-klaar gyozadeeg kunt vinden, kan het de moeite waard zijn om een eigen deeg te maken, zodat je toch de verslavende, krokant gebakken pakketjes kunt eten. Het deeg wordt misschien niet zo goed en dun als uit de winkel, maar toch lekker.

CIRCA 30 DEEGVELLEN

200 ml water

275 g wit tarwemeel

55 g maïzena

1. Breng het water aan de kook en laat het wat afkoelen. Kneed het water en meel in een kom tot een deeg. Het moet glad en niet plakkerig zijn, voeg eventueel meer water of meel toe voor de juiste consistentie. Hoe meer je het kneedt, hoe gladder en soepeler het wordt. Kneed ongeveer 10 minuten.
2. Maak een rol van het deeg van ongeveer 2 tot 3 cm dik, bestuif het werkblad met maïzena en verdeel het deeg in 30 gelijke stukken.
3. Draai bolletjes van de stukken deeg en druk ze plat op het werkblad. Rol elk bolletje met de deegroller uit tot dunne ronde plakjes deeg van ongeveer 10 cm. Bewaar ze in een vochtige theedoek.
4. Vul ze met een gyozavulling (zie volgende pagina's).

