

2.4 Japanse noedelsoep met miso

2.4.1 Ingrediënten (voor 1 liter)

Bouillon

dashi

- 1 l water
- 200 g kippenvleugels
- 200 g varkensribben
- 1 vel kombu 10 x 10 cm
- 2 teentjes knoflook
- 1 koffielepel verse gember
- 1 sjalot
- 2 teentjes knoflook
- ½ ui
- 10 g gedroogde bonitovlokken

Marinade

- 1 el rode miso
- 1 el olie
- 1 koffielepel suiker
- 160 g varkensfilet
- 80 g tofu

Groenten

- 100 g Chinese kool of soortgelijke groente
- 1 grote wortel
- 1 el sesamololie

Smaakgever

- 2 el witte miso (pasta van gefermenteerde soja rijst en/of granen)
- 1 el sojasaus

Afwerking

- 1 groene chilipeper ontpit
- 2 lente-uitjes
- 60 g sobanoedels (boekweitnoedels)
- ¼ vel nori (geroosterde algen zoals voor sushi)



2.4.2 Werkwijze



3. Bouillon

- Zet de botten en kippenvleugels op in koud water samen met de kombu, knoflook, gember, ui en sjalot.
- Laat zachtjes tot aan het kookpunt komen. *- kombu toevoegen.*
- Verwijder de kombu laat zachtjes onder het kookpunt trekken.
- Schep regelmatig het schuim af.
- Voeg de laatste 5 minuten de bonitovlokken toe. *10 minuten*
- Zeef de bouillon.

1. Marinade

- Meng de rode miso, de olie en de suiker en bestrijk hiermee de varkensfilet.
- Laat het varkensvlees 20 minuten marineren.
- Snijd de tofu in blokjes van 1 cm op 1 cm en laat eveneens marineren. *in een 2^e bord*

2. Groenten

- Snijd de kool en de wortelen in heel fijne reepjes.
- Breng de bouillon opnieuw aan de kook
- Voeg alle groentjes toe en laat 3 minuutjes doorkoken
- Voeg op het einde de smaakgever toe (deze mag niet lang meekoken, want dan smaakt hij minder lekker) en roer goed.

4. Afwerking

- Snipper de lente-uitjes fijn en snijd de chilipeper in heel fijne reepjes.
- Dep het varkensvlees af en bak het op een laag vuur in een weinig vetstof aan.
- Laat het vlees afgedekt zachtjes verder garen in de pan. */ daarna even rusten en in fijne reepjes snijden*
- Kook de sobanoedels gaar volgens de verpakking.
- Verdeel de tofublokjes en de sobanoedels over 4 voorverwarmde soepkommen.
- Giet de hete soep over de noedels en werk af met fijne reepjes gesneden nori, de lente-uitjes, chili en tot slot enkele plakjes varkensfilet.