

Soep

Ramen bouillon met SJ-vruchten

Door

Peter en Thierry op 17 02 2020

Foto



Nodig voor 4

- 4 coquilles
- 0.25 spitskool
- 6 champignons
- 6 plakjes spek dun gesneden
- 2 gedroogde nori-vellen
- 1 kl sojasaus
- 1 raviolivel op basis van rijstmeel
- 100 gr witte kool
- 50 gr spekblokjes
- Cotronella fijngehakt
- Enoki's ter afwerking

Bereiding

Snij de SJ open en haal er denootjes uit.

Spoel ze onde koud stromend water.

Laat de SJ op kamertemperatuur komen.

Maak de bouillon.

Zet de spitskool onder in 1 l water en verwarm.

Voeg toe: champignons, spek, p/z, de norivellen en de sojasaus.

Breng aan de kook en laat 10 min sudderen.

Passeer de bouillon door een zeef met daarin een neteldoek zodat je een heldere soep overhoudt.

Voeg evt p/z toe.

Stoof de witte kool aan in een klontje boter samen met de spekblokjes. Kruid met p/z.

Snij kleine vierkantjes van 5 cm * 5 cm uit het raviolivel.

Beleg met een lepeltje witte kool met spekblojes en vouw toe.

Leg de ravioli's op een bakpapiertje en stoom ze 10 min in een stoommandje.

Kruid de SJ met p/zeezout.

Bak ze in weinig olie.

Serveren

Snij de SJ in 2.

Leg ze in een soepbord met de ravioli's.

Lepel hier de ramen bouillon over en werk af met fijngehakte citroenmelisse en enkele enloki's.