



Ramen (ラーメン)

(5 personer)

4 løg, i skiver
6 fed hvidløg, hakket
4 store spsk. miso
2 store klatter smør
2 tern. svinebullion
2 l. vand
4 spsk. mirin
2 brev dashipulver
2 store tsk. ingefær, finthakket
2 tsk. tomatpure

- Ca. 80 g smør smeltes i en stor gryde.
- Løgskiver og hakket hvidløg tilsættes og karamelliseres under låg ved medium varme i 10 min.
- Tag låget af og fortsæt i 15 min. eller til løgene er brune.
- Tilsæt miso og bland det sammen, og tilsæt derefter vand og de resterende ingredienser.
- Lad det simre ved smag varme og smag til.

Nudler

(5 personer)

300g hvedemel
120 ml lunt vand
2 tsk. ludvand

- Kom melet i en skål.
- Bland ludvand med vandet først og bland derefter med melet. Melet får nu et gult skær.
- Rør det hele hurtigt sammen med en gaffel og rør det derefter i 5 til 10 minutter med en håndmixer med dejkroge.
- Del dejen i to lige store bolde og rul dem flade med en kagerulle. Dæk med lidt mel undervejs, så nudlerne ikke klister sammen.
- Kør den ene dej igennem en pastamaskine på laveste indstilling og derefter på en lidt højere, osv.
- Når dejen er for lang til at håndtere, fold den midtover og start forfra. Gentages indtil dejen er ensartet og elastisk.
- Kør den til sidst igennem den indstilling, der skærer den ud til fin spaghetti.
- Tag herefter den anden dej og gør det hele igen.
- Nudlerne skal koge under et minut!

Braiseret svineslag (Chashu - チャーシュー)

500 g svinesag
175 ml mørk sojasovs
120 ml sake
3 spsk. mirin
2 spsk. østerssovs eller teriyaki
75 g sukker
1 løg, skåret i skriver
4 fed hvidløg, hele og pillede
4 cm ingefær, skåret i tykke skiver

- Varm ovnen til 160 grader
- Kom sojasovs, sake, mirin, østerssovs og sukker i en kasserolle og varm op til det simrer.
- Rul slaget tæt og bind med stegegarn.
- Placer slaget i bradepande og hæld den varme sovs over. Tilføj løg, hvidløg og ingefær.
- Dæk bradepanden let med et stykke alufolie og lav et mellemrum, hvor dampen kan slippe ud.
- Steg slaget til det er mørt og vend det jævnlige undervejs.
- Skær slaget ud i tynde skiver og brug som topping.

Marinerede æg (Ajitsuke tamago - 味付け玉子)

1 æg pr. person
3 spsk. sojasovs
3 spsk. mirin
6 spsk. vand

- Kog æggene 6 minutter og ikke ét sekund mere!
- Køl æggene ned med det samme under iskoldt vand fra hanen. De må ikke koge videre.
- Pil æggene og læg dem i en plasticpose sammen med lagen.
- Ved servering halver æggene og brug som topping.



Food Maker
Folkesundhed
Frichsparken 36 G
8230 Åbyhøj

Tel: 4185 7829
www.foodmaker.dk

Marinerede bambusskud (Menma - メンマ)

1 dåse bambusskud
2 tsk. sesamolie
2 spsk. østerssauce
2 fed hvidløg, hakket
1 spsk. sojasovs
100 ml vand
2 tsk. sukker
1 spsk. valgfri eddike
¼ tsk. chiliflager

- Steg bambusskuddene af i 1 til 2 minutter i sesamolie.
- Reducer til lav varme og tilsæt alle de andre ingredienser og steg i yderligere 15 min. eller indtil det meste af væsken er væk.
- Brug som topping.