

Shoyu-noedels met eend in rijke bouillon

totale tijd **60 min.** 25 min. voorbereidingstijd **35 min.** kooktijd

INGREDIËNTEN

10 porties

Voor de shoyu tare:

300 ml	<u>Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus</u>
100 ml	mirin
60 ml	sake (optioneel)
20 g	kombu (gedroogd zeewier)
20 g	gedroogde shiitake
10 g	gember, in plakjes gesneden
10 g	knoflook (2 teentjes), licht geplet
10 g	bruine suiker

Voor ramen en toppings:

10	eieren, zachtgekookt en gehalveerd
400 g	gedroogde ramen-noedels
800 g	eendenborst, met vel
3 l	kippenbouillon
100 ml	koolzaadolie
200 g	shiitake, in plakjes gesneden
400 g	babypaksoi, in vieren gesneden
150 g	babymais, uit blik, gehalveerd
30 ml	Kikkoman Geroosterde Sesamolie

Voor garnering:

50 g	lente-uitjes, in plakjes gesneden
2	vellen nori, elk in 10 stukjes gesneden

VOORBEREIDING

Stap 1

Doe de Kikkoman Sojasaus, mirin en sake in een steelpan. Voeg de kombu, gedroogde paddenstoelen, gember, knoflook en suiker toe. Verwarm het geheel ongeveer 10 minuten op laag vuur zonder het aan de kook te brengen. Laat de tare ongeveer 20 minuten staan en zeef het vervolgens.

Stap 2

Marineer de eierhalften in een deel van de shoyu-tare.

Stap 3

Kook de ramen-noedels apart volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snijd de huid van de eendenborsten kruislings in. Leg de eend met de huid naar beneden in een koude pan en laat het vet langzaam smelten op laag vuur. Bak ongeveer 6 minuten aan de huidkant, draai dan om en bak nog 2 minuten. Zet in de oven en bak 8-10 minuten op 160 °C boven-/onderwarmte. Laat even rusten en snijd dan in plakjes.

Stap 4

Verhit de koolzaadolie in een pan en bak de shiitake, paksoi en babymais 3-4 minuten, af en toe omroeren. Doe de ramen-noedels in kommen. Voeg 2-3 el shoyu tare en de Kikkoman Sesamolie toe. Giet er een deel van de hete bouillon overheen. Voeg de groenten toe, leg de plakjes eend erop en werk af met het gemarineerde ei. Serveer gegarneerd met de lente-uitjes en nori.

