



## GEROOKTE WAGYU RAMEN

### INGREDIËNTEN

- 800 g wagyu (bal van de schouder)

#### Voor de bouillon

- 2 liter rund bouillon
- 5 pijpajuinen
- 1 soeplepel versgeraspte gember
- 1 teentje look
- 40 g Rode miso pasta
- 250 g ramen noedels
- limoensap

#### Voor de afwerking

- 200 g gebakken shiitakes
- 1 soeplepel vissaus
- 1/4 spitskool in julienne
- 1 rode banaan paprika
- 4 zachtgekookte eieren
- 1 soeplepel sesamololie
- 1 rode chili

### BEREIDING

#### Vorbereiding Ramen noedels

- Stoof de geraspte gember, look en 4 van de fijngesneden pijpajuin met olie in een grote pot.
- Voeg de rode miso pasta toe en laat 2 minuten simmeren en voeg dan de rundsbouillon toe.
- Proef en kruid dan af met limoensap.
- Laat alles zachtjes pruttelen op een laag vuurtje en voeg de sesamololie toe net voor het opdienen.

#### Vorbereiding gerookte Wagyu

- Bereid de BBQ voor om het vlees indirect te roken op een lage temperatuur (100°C)
- Voeg de rooksplinters toe aan de houtskool en rook tot kern 48°C
- Na het roken, verwijder het vlees van de BBQ en kleur het vlees aan op een zo heet mogelijke temperatuur op de BBQ.

#### Vorbereiding toppings

- Snijd de banaan paprika, rode peper en de pijpajuin zo fijn mogelijk.
- Snijd dunne plakjes van de shiitake, bak deze aan in een steelpan en blus met de vissaus.
- Kook een ei gedurende 4 minuten (zacht gekookt)
- Laat afkoelen en verwijder voorzichtig de schaal.

#### Afwerking

- Kook de noedels in de bouillon.
- Neem een diep bord en voeg het overige garnituur samen met de noedels toe.
- Overgiet met bouillon en werk af met fijngehakte rode peper, ei en het dingesneden gerookt Wagyu vlees.