



## Menma

für bis zu 8 Portionen | 10 Minuten | 68 kcal

Menma ist eins meiner liebsten Toppings für Ramen! Die feinen, marinierten Bambussprossen werden leicht knusprig und sehr aromatisch. Mit nur 4 Zutaten und in weniger als 10 Minuten kannst du diesen Ramen Leckerbissen einfach selber machen!

### Zubereitung:

1. Zutaten für die marinierten Menma Bambusscheiben bereitlegen.
2. Die Bambusscheiben durch ein Sieb abgießen und kurz mit kaltem Wasser abspülen. Dann alle Scheiben in einen kleinen Topf geben. Außerdem Tsuyu sowie Zucker hinzufügen und alles zum Kochen bringen.
3. Den Topfinhalt kurz aufkochen lassen, die Hitze reduzieren und die Bambusscheiben für 5 Minuten leicht köcheln lassen. Danach wird die Flüssigkeit fast vollständig verdampft sein. Hitze abschalten und das Sesam-Chiliöl hinzufügen.
4. Noch einmal alles miteinander vermischen und dann direkt servieren. Die marinierten Bambusscheiben reichen für bis zu 8 Portionen. Sie können aber auch im Kühlschrank einige Tage aufbewahrt und so portionsweise verbraucht werden. Tipp: Am besten schmeckt Menma zu selbstgemachten Ramen Nudelsuppen! Fertig – Itadakimasu!

### Zutaten:

- 1 Dose Bambusscheiben (etwa 140 g)
- 50 ml Tsuyu Brühe (alternativ: 2 EL Sojasauce + 2 EL Mirin + 2 EL Dashi Brühe)
- 1 EL Zucker
- 1/2 TL La-Yu Sesam-Chiliöl

