



# RAMEN COMFORT FOOD

## ラーメン 牛ステーキとメンマのつけ麺

### *Ramen met biefstuk en paddenstoelen*

🕒 30 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- 3 el sojasaus
- 1 teentje knoflook (geperst)
- 1 el zonnebloemolie
- 150 g biefstuk
- 750 ml runderbouillon
- ½ el Thaise vissaus (optioneel)
- ½ rode peper (fijngesneden)
- 200 g gemengde paddenstoelen (fijngesneden, schoongeveegd)
- 125 g noedels
- 1 lente-/bosui (fijngesneden)

**MATERIAAL:** grillpan, aluminiumfolie

#### ZO MAAK JE HET:

1. Meng 1½ eetlepel sojasaus met de helft van de knoflook en de olie.
2. Leg de biefstuk hierin en laat minimaal 10 minuten afgedekt marineren.
3. Verwarm intussen de bouillon en voeg de rest van de sojasaus en knoflook, eventueel de vissaus en de helft van de rode peper toe.
4. Laat 10 minuten pruttelen.
5. Verhit intussen een grillpan op een hoge stand en bak hierin de biefstuk aan beide kanten bruin.
6. Laat het vlees circa 5 minuten rusten in aluminiumfolie en snijd in dunne plakken.
7. Voeg vervolgens de paddenstoelen toe aan de bouillon en kook de noedels in 5 minuten gaar in de soep.
8. Schep de bouillon en noedels in een kom en leg de biefstuk erop.
9. Bestrooi met de bosui en de rest van de rode peper.



Bron: [boodschappen.nl](https://boodschappen.nl)