



RAMEN COMFORT FOOD

ラーメン 中華 ジャパニーズ 山口ケネンナメン 味の ケムケロメン

Ramen met Japanse wokgroenten en kalkoen

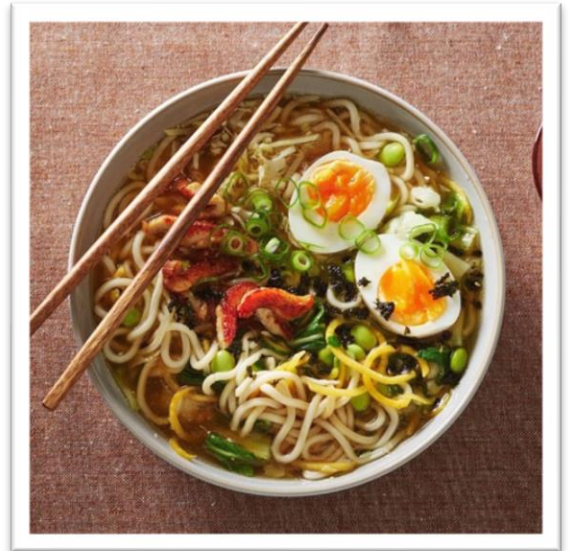
🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 middelgrote eieren
- 125 g kalkoenfilet
- ½ el arachideolie
- 1 Saitaku ramen kit
- 500 ml kokend water
- 200 g Japanse wokgroenten met sojabonen en gele wortel
- 1 lente-ui
- 100 g koelvers gesneden spitskool

ZO MAAK JE HET:

1. Breng een pan water aan de kook.
2. Voeg als het water kookt de eieren toe en kook in 6 minuten stevig, maar net niet hard.
3. Laat schrikken onder koud stromend water, pel en halveer ze.
4. Snijd ondertussen de kalkoenfilet in reepjes.
5. Verhit de olie in een koekenpan en bak de kalkoen met peper en eventueel zout in 6 minuten op middelhoog vuur goudbruin en gaar.
6. Schep regelmatig om.
7. Houd warm op laag vuur.
8. Doe ondertussen de 2 zakjes soepbasis uit de kit samen met het kokende water in een soeppan en breng aan de kook.
9. Voeg de wokgroenten toe en kook 2 minuten.
10. Voeg de noedels uit de kit toe en kook nog 2 minuten mee.
11. Snijd de lente-uitjes in dunne ringen.
12. Verdeel de spitskool over diepe kommen en schep de soep erop.
13. Verdeel de kalkoen, ei+helften en lente-ui erover.
14. Bestrooi met de zeewier-sesammix uit de kit.



Bron: [ah.nl](https://www.ah.nl)