



# RAMEN COMFORT FOOD

## ラーメン 中華 うどん 肉 の 具 材 5 種 用 いたす

### *Ramen met udon en biefstuk van Itsu*

🕒 15 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- 1 biefstuk
- 500 ml Itsu brilliant'broth classic ramen
- 300 g Itsu udon noodles
- 400 g Japanse wokgroente kastanjechampignons & peulen
- 2 bosuien

#### ZO MAAK JE HET:

1. Bak de biefstuk naar wens in de pan en zet apart om te rusten.
2. Terwijl de biefstuk bakt, voeg je de klassieke ramen brilliant'-bouillon van Itsu toe aan een pan en verwarm je het tot het kookt.
3. Voeg als het kookt de udonnoedels en de champignons uit de verpakking toe aan de bouillon en laat 2 minuten sudderen.
4. Schep de bouillon en noedels in 2 kommen en leg er gesneden biefstuk op.
5. Garneer met naar keuze gestoomde of rauwe groenten de rest van de wokgroenten en wat fijngehakte lente-ui.



Dit recept is ontwikkeld door Itsu. AH is niet verantwoordelijk voor de juistheid van receptuur en/of voedingswaarden.

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