



RAMEN COMFORT FOOD

ラーメン 中華 餃子、エダマメ、メンマ

Ramen met gyoza, edamame en bimi

🕒 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ½ courgette
- ½ wortel
- 100 g bimi (aspergebroccoli)
- 1 bosuitje
- 190 g tofu
- 500 ml Itsu brilliant'broth miso ramen
- 125 g Itsu ramen noodles
- 6 Itsu vega gyoza
- 75 g koelverse edamame sojabonen

ZO MAAK JE HET:

1. Bereid je groenten voor: snijd de courgette en wortel in dunne reepjes, of gebruik bijvoorbeeld een spirelli om lange slierten te maken.
2. Snijd de uiteinden van de bimi (aspergebroccoli) af en snijd de lente-ui in ringetjes.
3. Snijd de tofu in kleine blokjes en zet apart.
4. Schenk de miso ramen bouillon toe aan een steelpan en verwarm tot het suddert op een middelhoog vuur.
5. Draai daarna het vuur laag, de bouillon niet laten koken.
6. Breng een aparte pan met water aan de kook.
7. Haal de roze bandjes van de noedels en voeg ze toe aan de pan.
8. Kook voor 5 minuten.
9. Schep de noedels uit het water en spoel na met koud water.
10. Zet de noedels apart.
11. Breng het water weer aan de kook en voeg de gyoza en bimi toe.
12. Kook 3-4 minuten en giet af.
13. Zet 2 soepkommen gereed.
14. Verdeel de noedels over de kommen en verdeel de bouillon erover.
15. Schik de courgette, wortels, broccoli en gyoza netjes bovenop de noedels.
16. Voeg de blokjes tofu en edamame bonen toe.
17. Garneer met bosui.



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)