



RAMEN COMFORT FOOD

ラーメン 中華 アマツモのチノメレの 中華 アマツモ

Ramen met paddenstoelen en paksoi

🕒 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 50 g shiitake
- 125 g kastanjechampignons
- 135 g ramen noedels
- ½ bosje bosui
- 1 teen knoflook
- ½ cm gember (ongeveer)
- ½ el misopasta
- ½ el sojasaus
- 8 g gedroogde paddenstoelen
- 500 ml groentebouillon
- 1 baby paksoi
- 2 eieren
- sesamzaad, om te garneren

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de knoflook en gember fijn en de bosui in ringen.
2. Houd de groene delen van de bosui apart.
3. Snijd de shiitake en kastanjechampignons in plakjes.
4. Verhit in een soeppan een eetlepel olie en bak hierin de shiitake en kastanjechampignons.
5. Verwijder deze uit de pan, houd ze apart in een schaalje en voeg nog een scheutje olijfolie toe aan de pan.
6. Bak nu de knoflook, gember en bosui in dezelfde pan.
7. Voeg daarna de groentebouillon toe.
8. In een schaalje, doe de misopasta en voeg een halve soeplepel van de bouillon toe aan de misopasta en roer dit tot de misopasta is oplost in de bouillon.
9. Voeg het mengsel terug toe aan de bouillon, samen met ½ el sojasaus en de gedroogde paddenstoelen.
10. Laat de bouillon zachtjes koken terwijl je de rest bereid.
11. Maak de paksoi schoon, was hem goed onder de kraan en snijd deze over de lengte doormidden.
12. Kook de eieren in 8 minuten gaar en spoel ze direct af onder koud water.
13. Kook de ramen noedels volgens de verpakking, giet en spoel ze af onder koud water.
14. In dezelfde pan als waarin je de noedels gekookt hebt, kun je de paksoi kort koken totdat deze een mooie groene kleur krijgt.
15. Dit duurt ca. 4 minuten, haal daarna de paksoi direct uit de pan.
16. Pel de eieren en snijd ze doormidden.
17. Om de ramen samen te stellen verdeel je de bouillon over 2 soepkommen.
18. Verdeel daarna de noedels over de koppen, de paddenstoelenmix, de paksoi en de eieren.
19. Maak af met de groene delen van de bosui en sesamzaadjes.



Bron: leukerecepten.nl