



RAMEN COMFORT FOOD

ラーメン 中華 5分15秒、モウムムモ 5分 15秒

Ramen met shiitake, edamame en rodekool

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 scharreleieren
- 150 g rodekool
- ½ el rijstazijn
- 125 g shiitakes
- 1 pak Saitaku ramen kit
- 500 ml kokend water
- 5 g verse koriander
- 100 g koelverse edamame

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de eieren in 7 minuten halfzacht.
2. Laat schrikken onder koud stromend water, pel ze en halveer in de lengte.
3. Snijd ondertussen de rodekool in dunne reepjes en meng met de rijstazijn.
4. Snijd de shiitakes in plakjes.
5. Doe de zakjes soepbasis uit de kit samen met het kokende water in een soeppan en breng aan de kook.
6. Voeg de shiitake en noedels (uit de kit) toe en kook 2 minuten.
7. Snijd de koriander fijn.
8. Verdeel de soep over ruime kommen.
9. Verdeel de rodekool en sojabonen erover en leg het ei erop.
10. Bestrooi met de koriander en de zeewier-sesammix (uit de kit) en serveer.



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