



RAMEN COMFORT FOOD

ラーメン 中華 ちゃんぽん、アジア 中華 中華

Ramen met shiitake, spinazie en edamame

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 95 g ramen noedels
- 2 eieren
- 1000 ml groentebouillon
- 150 g Bonduelle Edamame bonen
- 2 tl sesamolie
- 100 g shiitake
- 25 g miso (sojapasta)
- 75 g spinazie
- 2 el sojasaus
- 1 tl chilivlokken

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Breng een pan met water aan de kook en kook de eieren in 7 minuten net hard.
3. Breng de groentebouillon aan de kook.
4. Bereid de edamame bonen volgens de aanwijzingen op de verpakking.
5. Verhit de sesamolie in een koekenpan op middelhoog vuur.
6. Snijd de shiitake in plakjes en bak in 4 minuten bruin en gaar.
7. Roer de misopasta los met een scheutje bouillon en voeg de aangemaakte misopasta bij de bouillon.
8. Laat de bouillon niet meer koken!
9. Giet de noedels af en pel de eieren.
10. Verdeel de spinazie met de noedels, de shiitake en de edamame bonen over de kommen.
11. Breng de bouillon op smaak met sojasaus en chilivlokken.
12. Halveer de eieren en leg ze in de soep.



Bron: eatertainment.nl