



Japanse ramen met groentebloemetjes

2 PERSONEN

🕒 40 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍴 2 el zonnebloemolie
- 🍴 250 g kippenvleugels
- 🍴 75 g kastanjechampignons (schoongeveegd)
- 🍴 1½ wortel (geschraapt)
- 🍴 3 lente-/bosuitjes
- 🍴 3 cm verse gember (geschild, in plakjes)
- 🍴 3 nori-vellen
- 🍴 500 ml kippenbouillon
- 🍴 1 el sesamololie
- 🍴 40 g spinazie (panklaar)
- 🍴 50 ml sojasaus
- 🍴 2 eieren
- 🍴 150 g noedels of mie

MATERIAAL: soeppan

ZO MAAK JE HET

Voorbereiden

1. Verhit de olie in een grote soeppan en rooster hierin de kippenvleugels circa 10 minuten op een hoge stand.
2. Schep af en toe om.
3. Houd 8 kleine champignons apart.
4. Snijd 1 wortel in plakjes en voeg, samen met de rest van de champignons, 2 bosuitjes, de gember en 2 norivellen, toe aan de kip.
5. Bak al roerend 8 minuten.
6. Voeg de bouillon toe en breng aan de kook.
7. Neem de pan van de warmtebron en laat de bouillon 1 uur trekken.

Bereiden

8. Halveer de overige wortel in de breedte, zodat je 2 stukken van ongeveer 6 cm hebt.
9. Snijd in de lengte V-vormige strips eruit.
10. Herhaal dit rondom de wortel tot er een soort bloempatroon ontstaat.
11. Snijd de wortel vervolgens in dunne plakjes.
12. Snijd een kleine V-vormige strip uit de apart gehouden champignons.
13. Herhaal nog 2 keer kruislings tot er een soort bloempatroon ontstaat.
14. Snijd de overige bosui in de lengte in dunne reepjes. Leg in ijswater zodat ze gaan krullen.
15. Verhit de sesamololie, voeg de spinazie toe en laat in 2 minuten slinken op een lage stand.
16. Zeef de bouillon en voeg de sojasaus toe.
17. Kook de wortel- en champignonbloemen circa 3 minuten in de bouillon en neem uit de pan.
18. Kook de eieren zacht en laat schrikken onder koud water.
19. Bereid de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking en verdeel over kommen.
20. Leg de spinazie aan een kant ernaast.
21. Leg de groentebloemetjes in de kommen en giet de bouillon voorzichtig erbij.
22. Knip het overige norivel in stukjes.
23. Pel de eieren en leg ze in de kommen.
24. Serveer direct met de bosui en nori.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

