



# RAMEN

## Ramen met biefstuk en bimi

### 2 PERSONEN

🕒 30 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 tl five-spice poeder
- 🍴 625 ml runderbouillon
- 🍴 4 cm gemberwortel, geschild, in dunne plakjes
- 🍴 100 g shiitake
- 🍴 150 g ramen noedels
- 🍴 50 g taugé
- 🍴 100 g bimi
- 🍴 150 g kogelbiefstuk
- 🍴 zonnebloemolie
- 🍴 sojasaus

### ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm 1 el olie in een soeppan en bak het 5-spice poeder 1 minuut zachtjes.
2. Blus af met de bouillon en breng aan de kook.
3. Voeg de gember en shiitake toe aan de soep.
4. Laat de soep 10 minuten zachtjes koken.
5. Breng een pan water aan de kook en kook de noedels hierin volgens de aanwijzingen op de verpakking gaar, maar kook ze 1 minuut korter (ze gaan nog in de soep en je wilt dat ze beet houden).
6. Snijd intussen de biefstuk in zo dun mogelijke plakjes.
7. Voeg de bimi toe aan de soep, kook alles kort door zodat de groenten beetgaar zijn en de bouillon heel heet.
8. Voeg de laatste 30 seconden de taugé toe.
9. Giet de noedels af en meng met 1 el olie zodat het wat minder plakt.
10. Verdeel de noedels over de ruime kommen.
11. Verdeel de rauwe biefstuk erover en schep de bouillon en de groenten er kokend heet overheen.
12. Door de warmte wordt het vlees net gaar.
13. Serveer direct.
14. Breng op smaak met sojasaus.

**TIP:** Deze basis kun je uiteraard heel makkelijk uitbreiden met andere groenten, ook een restje sperziebonen of erwtes uit de diepvries verdwijnen met plezier in de soep.

**BRON:** [deliciousmagazine.nl](https://deliciousmagazine.nl)

