



RAMEN

Ramen met biefstuk, groenten en gekookt ei

2 PERSONEN

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 2 scharreleieren, M
- 🍖 150 g biefstukken
- 🥜 1 el arachideolie
- 🍜 1 Saitaku ramen kit
- 💧 500 ml kokend water
- 🥬 200 g fijngesneden prei
- 🥬 1 lente-ui
- 🌿 50 g taugé
- 🥕 75 g peen julienne

MATERIAAL: -

ZO MAAK JE HET:

1. Breng een pan water aan de kook.
2. Voeg als het water kookt de eieren toe en kook in 6 minuten net niet hard.
3. Laat schrikken onder koud stromend water, pel ze en halveer in de lengte.
4. Bestrooi ondertussen de biefstuk met peper en eventueel zout.
5. Verhit de olie in een grote koekenpan en bak de biefstuk op hoog vuur 5 minuten, keer halverwege.
6. Neem uit de pan en laat onder aluminiumfolie of een deksel rusten tot gebruik.
7. Doe de 2 zakjes soepbasis uit de kit samen met het water in een soeppan en breng aan de kook.
8. Voeg de noedels (uit de kit) en prei toe en kook 2 minuten in de soep.
9. Halveer ondertussen de lente-ui in de breedte en snijd in de lengte in dunne reepjes.
10. Snijd de biefstuk in dunne plakjes.
11. Verdeel de taugé en noedels met de prei over ruime kommen en schenk de soep erop.
12. Verdeel de peen julienne erover en leg de biefstukplakjes samen met het ei erop.
13. Bestrooi met de lente-ui en de zeewier-sesammix (uit de kit).

TIP: Lekker met sesamolie

BRON: ah.nl

