



# RAMEN

## Ramen met champignons en runderreepjes

### 2 PERSONEN

🕒 20 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍲 1 runderbouillontablet
- 🍲 1 teentje knoflook (geperst)
- 🍲 2 cm verse gember (geschild, geraspt)
- 🍲 ½ el sesamzaad
- 🍲 125 g kastanjechampignons (schoongeveegd)
- 🍲 1 stronk paksoi
- 🍲 1 el sesamolie
- 🍲 100 g biefreepjes
- 🍲 100 g eiermie
- 🍲 1 lente-/bosui (in ringen)

### ZO MAAK JE HET:

1. Breng in een ruime kookpan 750 ml water aan de kook en voeg het bouillonblokje, knoflook en gember toe.
2. Laat 10 minuten pruttelen op een lage stand.
3. Rooster het sesamzaad in een droge, hete koekenpan.
4. Snijd intussen de champignons in kwarten en de paksoi in grove repen en voeg ze de laatste 5 minuten toe aan de bouillon.
5. Verhit de sesamolie in een koekenpan op middelhoge stand en bak hierin de biefreepjes in 2 minuten goudbruin.
6. Voeg de mie toe aan de bouillon en kook in 3 minuten gaar.
7. Verdeel de soep over grote kommen en voeg de biefreepjes en bosui toe.
8. Bestrooi met de sesam.

**TIP:** Deze soep is niet alleen lekker als hoofdgerecht. Juist zo'n ramen doet het ook erg goed voor de stevige trek tussendoor of als lunch. Laat de biefreepjes eventueel weg wanneer je de soep niet als avondmaaltijd serveert.

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

