



RAMEN

Ramen met een sambal-eitje

2 PERSONEN

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 2 eieren
- 🍳 2 el crispy chili-olie + evt. extra
- 🍳 125 g tempé, in blokjes
- 🍳 1 el maïzena
- 🍳 1-1½ el olijfolie
- 🍳 1000 ml groente- of kippenbouillon, van 1 tablet
- 🍳 60 g misopasta
- 🍳 125 g ramen noedels
- 🍳 100 g wortel, in dunne plakken met de kaasschaaf of mandoline
- 🍳 1 Shanghai-paksoi, gehalveerd of in kwarten
- 🍳 ± 80 g kimchi
- 🍳 koriander, voor erbij

MATERIAAL: mandoline

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de eieren 6 minuten, giet af en spoel koud.
2. Pel ze voorzichtig en marineer de eieren in een kommetje met de crispy chili-olie tot gebruik.
3. Dep de tempé droog en bestuif rondom met de maïzena.
4. Verhit de olie in een koekenpan en bak de tempé af en toe omscheppend in ± 7 minuten krokant en goudbruin.
5. Breng de bouillon aan de kook en klop de misopasta erdoor.
6. Voeg de noedels toe en kook 3 minuten.
7. Kook de wortel-linten en Shanghai-paksoi 1 minuut mee.
8. Halveer intussen de eieren.
9. Schep de noedels in kommen, leg de groenten erop, garneer met 2 halve eieren, crispy tempé en een schep kimchi.
10. Schenk de bouillon erbij en breng evt. op smaak met een lepel crispy chili-olie.
11. Lekker met koriander en extra kimchi.

BRON: deliciousmagazine.nl

