



# RAMEN

## Ramen met kastanjechampignons

### 2 PERSONEN

🕒 25 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 2 eieren
- 🥕 2 wortelen
- 🥦 ¼ broccoli
- 🌱 2 lente-ui
- 🍄 5 kastanjechampignons
- 🍜 250 g ramen
- 💧 1000 ml water
- 🐔 125 ml kippenfond
- 🍷 125 ml Japanse sojasaus
- 🧀 2 plakjes cheddar kaas

### om te serveren

- 🌿 3 druppels sesamololie



### ZO MAAK JE HET:

1. Zet een kleine steelpan op het fornuis met water en kook de eieren 6½ minuut.
2. Schil de wortels en snijd ze in reepjes.
3. Snijd de broccoli in kleine roosjes.
4. Snijd de lente-uitjes fijn.
5. Halveer de champignons.
6. Voeg water, kippenbouillon en sojasaus toe aan een grote pot en breng aan de kook.
7. Voeg de noedels toe en kook ze.
8. Voeg de groenten toe als er nog 2 minuten te gaan zijn.
9. Schik in 2 kommen en leg een stuk cheddar bovenop de noedels, laat het smelten.
10. Snijd de eieren doormidden en voeg ze toe.
11. Besprenkel naar behoefte met sesamololie.

**TIP:** Kan ik de bouillon van tevoren bereiden? Ja, je kunt de bouillon van tevoren maken en deze tot drie dagen in de koelkast bewaren of invriezen voor langere opslag. Verwarm het gewoon opnieuw voordat je de noedels en groenten toevoegt.

**BRON:** [arla.nl](http://arla.nl)