



RAMEN

Ramen met kip en peultjes

2 PERSONEN

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍲 750 ml kippenbouillon
- 🍲 2 el sojasaus
- 🍲 ½ cm gember (geschild, geraspt)
- 🍲 ½ rode peper (fijngesneden)
- 🍲 150 g kipfilet (in blokjes)
- 🍲 2 eieren
- 🍲 125 g noedels
- 🍲 ½ zak Oosterse wokgroenten (fijngesneden)
- 🍲 100 g peultjes
- 🍲 ½ handje koriander (grof gehakt)

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de kippenbouillon in een grote pan op middelhoge stand.
2. Voeg de sojasaus, gember, rode peper en kip toe en laat pruttelen.
3. Kook ondertussen de eieren in 7 minuten hard, laat schrikken, pel en halveer ze.
4. Voeg vervolgens de noedels, Aziatische groenten en peultjes toe aan de soep en kook nog 5 minuten totdat de noedels gaar zijn.
5. Serveer de soep in grote kommen met de koriander en de gekookte eitjes in parten.

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

