



# RAMEN

## Ramen met miso en eendenborst

### 2 PERSONEN

🕒 30 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍲 70 g miso
- 🍲 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 🍲 2 cm verse gember, geraspt
- 🍲 (sesam)olie
- 🍲 1 el sojasaus
- 🍲 1 el rijstwijn, mirin
- 🍲 100 g shiitake paddenstoelen
- 🍲 2 lente-uitjes, in ringen
- 🍲 15 g zeewier, optioneel
- 🍲 sambal, optioneel
- 🍲 2 eieren
- 🍲 150 g ramen noodles
- 🍲 200 g eendenborst, met vel

### ZO MAAK JE HET:

1. Meng voor de bouillon de miso met 500 ml heet water, zodat het een bouillon wordt.
2. Zet apart.
3. Bak de knoflook en de gember in een soeppan in een beetje (sesam)olie.
4. Voeg de sojasaus en de rijstwijn toe en kook ca. 1 minuut mee.
5. Voeg de miso-bouillon toe en laat ca. 5 minuten trekken.
6. Voeg de paddenstoelen en de helft van de lente-ui toe.
7. Gebruik je ook zeewier?
8. Voeg hem dan ook toe aan de bouillon.
9. Laat nog ca. 10 minuten sudderen.
10. Proef en breng indien nodig op smaak met extra zout (sojasaus) of peper (sambal).
11. Kook intussen de eieren tot ze zachtgekookt zijn.
12. Laat de eieren schrikken onder koud stromend water.
13. Kook de noedels in ruim kokend water volgens de aanwijzingen op de verpakking.
14. Verhit een scheutje (sesam)olie in een koekenpan.
15. Leg de eendenborst in de pan met de velkant naar beneden.
16. Bak de eend, afhankelijk van de dikte van de borst, 3-6 minuten per kant.
17. De velkant mag lekker krokant en goudbruin bakken, terwijl de binnenkant nog mooi rosé is.
18. Laat de eend even rusten op een warm bord en snijd hem vlak voor het serveren in dunne plakken.
19. Verdeel de noedels over twee kommen.
20. Verdeel de eend eroverheen.
21. Giet de bouillon over de twee kommen.
22. Pel de eieren en snijd ze doormidden.
23. Garneer de ramen met de eieren, de overige lente-ui en eventueel wat chilivlokken.

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

