



RAMEN

Ramen met paksoi, ham en omeletrolletjes

2 PERSONEN

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍲 65 g eiermie
- 🍲 1 el arachideolie
- 🍲 1 sjalot (in ringen)
- 🍲 ½ teentje knoflook (geperst)
- 🍲 600 ml bouillon
- 🍲 ½ paksoi (in reepjes)
- 🍲 1 ei
- 🍲 ½ handje bladselderij (grof gehakt)
- 🍲 50 g hamreepjes

ZO MAAK JE HET:

1. Bereid de mie volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Giet af en spoel er koud water over.
3. Verhit ½ eetlepel olie in een soeppan en fruit hierin de sjalotjes en knoflook 1-2 minuten.
4. Giet de bouillon erbij en breng aan de kook.
5. Voeg de paksoi toe en kook 2-3 minuten.
6. Klop intussen het ei los met 1 el water en breng op smaak met zout en peper.
7. Verhit de rest van de olie en bak hierin een dunne omelet.
8. Rol de omelet, als deze nog warm is, zo strak mogelijk op en snijd er smalle rolletjes van.
9. Schep het ei met de bladselderij en hamreepjes door de soep.
10. Verdeel de mie over kommen en schep de hete soep erop.

TIP: Vervang de paksoi door prei of bosui. Breng de soep op smaak met 1 el ketjap asin of sojasaus.

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

