



# RAMEN

## Ramen met pinda kip - Tantanmen

### 2 PERSONEN

🕒 30 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍲 225 g gemalen varkensvlees
- 🍲 1 el mirin
- 🍲 1 el geraspte gember
- 🍲 1 el plantaardige olie
- 🍲 1 el miso pasta
- 🍲 2 el chili-olie
- 🍲 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 🍲 30 ml sushi sojasaus
- 🍲 2 el pindakaas
- 🍲 1 tl rijstazijn
- 🍲 1/2 tl suiker
- 🍲 470 ml kippenbouillon
- 🍲 470 ml ongezoete haver drink
- 🍲 280 g voorgedroogde ramennoedels
- 🍲 2 lente-uitjes, fijngehakt

### ZO MAAK JE HET:

1. Meng het varkensvlees met mirin en fijngehakte gember.
2. Laat 15 minuten marineren.
3. Klop in een aparte kom de sojasaus, pindakaas, rijstazijn, suiker en 1 el chili-olie glad.
4. Zet apart.
5. Doe de kippenbouillon en haverdrink in een pan en breng aan de kook.
6. Dek af om warm te houden.
7. Breng ook een grote pan water aan de kook voor de noedels.
8. Verhit olie in een wok op middelhoog vuur.
9. Voeg het gemarineerde varkensvlees toe en bak tot er knapperige stukjes ontstaan.
10. Voeg de misopasta, 1 el chili-olie en fijngehakte knoflook toe en bak nog een minuut.
11. Zet het vuur uit en zet apart.
12. Verwarm de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking.
13. Verdeel voor het serveren de helft van het sesammengsel en de helft van de hete bouillon over elke kom en meng.
14. Voeg de voorgedroogde ramennoedels toe en garneer met het varkensvlees en fijngehakte groene uien.

BRON: [saitaku.co/nl/](http://saitaku.co/nl/)

