



RAMEN

Ramen met pittige gehaktballetjes

2 PERSONEN

🕒 30 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 30 g verse gember
- 🍴 1 teen knoflook
- 🍴 1½ bosuitje
- 🍴 150 g half-om-halfgehakt
- 🍴 ½ rode peper
- 🍴 500 ml briljant 'broth classic ramen
- 🍴 1 tl sesamolie
- 🍴 25 ml mirin
- 🍴 ¼ tl witte peper
- 🍴 25 ml sojasaus
- 🍴 ½ el arachideolie
- 🍴 1 stronk paksoi
- 🍴 2 scharreleieren, M
- 🍴 125 g ramen noedels
- 🍴 65 g shiitake
- 🍴 2 tl crispy chili in olie

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de gember en snijd de helft fijn, bewaar de andere helft.
2. Snijd de knoflook fijn en snijd ⅔ van de bosuitjes in dunne ringen.
3. Meng met het gehakt en vorm met natte handen ca. 12 balletjes.
4. Halveer de rode peper in de lengte.
5. Doe de bouillon, sesamolie, mirin, ongesneden gember, de helft van de rode peper, de witte peper en sojasaus in een soeppan.
6. Breng aan de kook en laat op laag vuur met de deksel op de pan 30 minuten koken.
7. Verhit ondertussen de arachideolie in een hapjespan op hoog vuur.
8. Snijd de paksoi in de lengte in 4 parten en bak 5 minuten aan de snijkanten.
9. Kook de eieren in 6 minuten tot half hard.
10. Kook de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking en spoel onder koud stromend water.
11. Snijd de rest van de bosuitjes in de breedte in 3 stukken en vervolgens in de lengte in flinterdunne repen.
12. Snijd de rest van de rode peper in dunne halve ringetjes (verwijder eventueel de zaadlijsten).
13. Pel en halveer de eieren en snijd de shiitake in dunne plakjes.
14. Voeg de gehaktballetjes toe aan de bouillon en kook 5 minuten mee.
15. Kook de shiitake 1 minuut mee in de bouillon.
16. Schep de balletjes en shiitake eruit.
17. Verdeel de noedels over kommen.
18. Verwijder de gember en halve rode peper en schenk de bouillon erop.
19. Verdeel de paksoi, de gehaktballetjes, shiitake, gehalveerde eieren en de flinterdun gesneden bosui erover.
20. Besprenkel met de crispy chili in olie.

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

