



RAMEN

Ramen met shiitakes en rosbief

2 PERSONEN

🕒 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍲 ½ pot runderbouillon
- 🍲 1 el olie
- 🍲 100 g shiitakes (in plakjes)
- 🍲 ½ groene paprika (in reepjes)
- 🍲 ½ el oestersaus
- 🍲 ½ cm verse gember (geschild)
- 🍲 150 g mie nestjes
- 🍲 100 g rosbief (vleeswaren) (in reepjes)
- 🍲 2 lente-/bosuitjes (in ringetjes)

ZO MAAK JE HET:

1. Leng de pot bouillon met water aan tot 500 ml en breng in een pan aan de kook.
2. Verhit intussen de olie in een koekenpan en roerbak hierin de shiitakes en paprika 1 minuut op een hoge stand.
3. Voeg samen met de oestersaus en gember toe aan de bouillon.
4. Knijp de mie nestjes tussen de handen kapot en voeg toe aan de bouillon.
5. Laat afgedekt circa 5 minuten garen op een lage stand.
6. Verdeel de rosbief over de kommen en schenk de noedelsoep erop.
7. Bestrooi met de bosui en serveer direct.

TIP: Vervang de shiitakes in dit recept door kastanjechampignons.

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

