



RAMEN

Ramen met spek, paksoi en een eitje

2 PERSONEN

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍖 25 g gerookte spekreepjes
- 🍷 3½ cm verse gember
- 🍷 1½ teen knoflook
- 🍷 ¾ el sesamololie
- 🍷 1 el sojasaus
- 🍷 750 ml water
- 🍷 ¾ kippenbouillontablet
- 🍷 2 eieren, M
- 🍷 90 g bio ramen noodles
- 🍷 50 g shiitakes
- 🍷 250 g paksoi
- 🍷 ½ bosje salade-ui

MATERIAAL: keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een soeppan met dikke bodem zonder olie of boter en bak de spekjes in 6 minuten goudbruin en krokant.
2. Schep de spekjes uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.
3. Schil en rasp ondertussen de gember en snijd de knoflook fijn.
4. Voeg de gember en knoflook toe aan het achtergebleven bakvet en bak 1 minuut mee.
5. Voeg de sesamololie en sojasaus toe en schep om.
6. Voeg het water en het bouillontablet toe.
7. Breng aan de kook, draai het vuur laag en laat 10 minuten zachtjes koken.
8. Breng op smaak met peper.
9. Kook ondertussen de eieren 6 minuten en laat schrikken.
10. Pel de eieren en halveer ze overlans.
11. Kook de ramen volgens de aanwijzingen op de verpakking.
12. Snijd ondertussen de shiitakes in dunne plakken en de paksoi in repen.
13. Voeg de shiitakes en de paksoi toe aan de bouillon en laat nog 3 minuten meekoken.
14. Snijd ondertussen de salade-ui in ringetjes.
15. Verdeel de noedels en de salade-ui over de kommen.
16. Schenk de bouillon erover en verdeel de halve eieren en spekjes erover.
17. Serveer direct.

TIP: Lekker met chilivlokken.

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

