



# RAMEN

## Ramen met sticky speklapjes

### 2 PERSONEN

🕒 25 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 2 eieren
- 🌿 2 el sesamzaad
- 🥓 2 speklapjes
- 🍲 600 ml kippenbouillon
- 🍜 125 g udon noedels
- 🥬 1 stronk paksoi
- 🍄 2 stengels bosuitjes
- 🍯 2 el ketjap manis

### ZO MAAK JE HET:

1. Kook de eieren in 7 minuten halfzacht en laat schrikken onder koud stromend water.
2. Rooster intussen het sesamzaad in een hete ruime koekenpan in 3 minuten goudbruin.
3. Schud op een bord en laat afkoelen.
4. Bak in dezelfde koekenpan de speklapjes in 8 minuten rondom goudbruin en gaar.
5. Breng intussen de bouillon aan de kook.
6. Kook de noodles volgens de aanwijzingen op de verpakking in de bouillon gaar.
7. Snijd intussen de paksoi grof en kook de laatste minuut mee.
8. Blus de speklapjes af met de ketjap, laat 1 minuut karamelliseren en zet de warmtebron uit.
9. Snijd de bosui in dunne schuine ringetjes.
10. Verdeel de bouillon met de noodles en paksoi over de kommen.
11. Pel de eieren, halveer ze en leg in de soep.
12. Snijd de speklapjes in reepjes en leg erbij.
13. Bestrooi met de bosui en sesamzaad.

**TIP:** Houd je van pittig? Serveer de soep eventueel met ringetjes rode peper.

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

