



RAMEN

Ramen met varkensvlees, enoki en ei

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍝 200 g ramennoedels
- 🥚 2 eieren
- 🌱 ½ bosje lente-uitjes, groen van
- 🍖 200 g varkensvlees
- 🍲 500 ml bouillon voor ramen
- 🍄 ½ bosje enoki

ZO MAAK JE HET:

1. Maak de bouillon volgens het recept 'Bouillon voor ramen'.
2. Kook de noedels in water volgens de aanwijzingen op de verpakking.
3. Kook de eieren in ca. 6 minuten halfzacht en laat ze schrikken.
4. Pel de eieren en snijd ze doormidden.
5. Snijd het groen van de lente-uitjes in ringetjes.
6. Verdeel het varkensvlees in stukjes.
7. Verhit de bouillon.
8. Verdeel de noedels, de enoki en het varkensvlees over kommen.
9. Giet de hete bouillon erbij.
10. Leg de halve eieren erop en strooi de lente-ui eroverheen.

BRON: foodiesmagazine.nl

