



# RAMEN

## Ramen met edamame boontjes en bosui

### 2 PERSONEN

🕒 15 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 750 ml water
- 🍴 1 vegan groentebouillonblokje
- 🍴 2 el miso
- 🍴 peper en zout
- 🍴 2 vegan kipburgers
- 🍴 200 gr ramen noodles
- 🍴 100 gr edamame boontjes
- 🍴 4 grote champignons
- 🍴 1 stengel bosui
- 🍴 ½ nori vel
- 🍴 80 g wortel julienne
- 🍴 100 g taugé
- 🍴 20 ml plantaardige sriracha mayonaise
- 🍴 1 tl zwarte sesamzaadjes

### ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm het water en los het bouillonblokje hierin op.
2. Breng de groentebouillon aan de kook en roer de miso erdoor tot deze volledig is opgelost.
3. Breng de bouillon op smaak met peper en zout.
4. Bak ondertussen de vegan kipburgers volgens de aanwijzingen op de verpakking, laat kort rusten en snijd in reepjes.
5. Kook de ramen noodles volgens de aanwijzingen op de verpakking, giet af en spoel kort met koud water om plakken te voorkomen.
6. Breng een pan met water aan de kook, blancheer de edamame boontjes 2 minuten en giet af.
7. Snijd de champignons in plakjes en bak 3 minuten aan in een droge pan.
8. Snijd de bosui in dunne ringen en het norivel in twee vierkanten.
9. Verdeel de ramen noodles over de kommen en schenk de hete miso bouillon erover.
10. Voeg de wortel, taugé, edamame boontjes en champignons toe.
11. Leg de kipburger bovenop.
12. Garneer met de bosui, een drizzle sriracha mayonaise, zwarte sesamzaadjes en norivel.
13. Serveer direct.

**BRON:** [eaterentertainment.nl](https://eaterentertainment.nl)

