



RAMEN

Ramen met flat noodles en gyoza's

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥕 1 wortel
- 🥦 125 g broccoli
- 🧅 1 rode ui
- 🌶️ 1 rode peper
- 🍜 150 g flat noodles kant-en-klaar
- 🍲 500 ml brilliant broth chicken ramen
- 🥟 6 vega gyoza
- 🌶️ 2 tl crispy chili in oil
- 🌰 2 geroosterd zwart sesamzaad

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de wortel in dunne reepjes, de broccoli in roosjes en de ui en chilipeper in dunne ringetjes.
2. Breng een pan water aan de kook.
3. Voeg de platte noedels en de broccoli toe.
4. Kook voor 5 minuten tot ze beetgaar zijn.
5. Giet af en spoel af met koud water.
6. Zet apart.
7. Giet de chicken ramen bouillon in een pan en breng deze op middelhoog vuur aan de kook.
8. Voeg de gyoza toe aan de bouillon en laat 6 minuten zachtjes koken.
9. Verdeel de flat noodles over twee diepe kommen.
10. Giet de bouillon erover en leg de gyoza erop.
11. Voeg de broccoli en wortel toe, garneer met uienringen en chilipeper.
12. Besprenkel met crispy chili olie naar smaak en bestrooi met sesamzaadjes.

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

