



# RAMEN

## Ramen met groene groenten

### 2 PERSONEN

🕒 20 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍝 100 g noedels
- 🍲 375 ml groente- of kruidenbouillon
- 🌶️ 1 cm verse gember (geschild, geraspt)
- 🍷 1½ el sojasaus
- 🥬 65 g peultjes of sugar snaps (in repen)
- 🌱 1 lente-/bosui (in stukjes van 2 cm)
- 🥬 75 g paksoi (in repen)
- 🌿 1 el verse koriander (gehakt)

### ZO MAAK JE HET:

1. Kook de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Giet af en spoel er koud water over.
3. Verwarm de bouillon met de gember en sojasaus.
4. Voeg de groenten toe en kook zachtjes circa 3 minuten.
5. Verdeel de noedels over kommen.
6. Schenk de hete bouillon met groenten erover en bestrooi met de koriander.

**TIP:** Lekker met extra oesterzwammen. Voeg ½ steranijs toe aan de bouillon en verwijder deze voor het serveren

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

