



RAMEN

Ramen met knapperige groenten en kruiden

2 PERSONEN

🕒 30 minuten + 1 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍄 50 g shiitakes
- 🍴 1 tl sesamolie
- 🍷 ½ bos lente-ui
- 🍝 90 g ramen noedels
- 🌶️ 40 g ingelegde gember
- 🥬 50 g gesneden spitskool
- 🥕 50 g rauwkost peen julienne
- 🥒 50 g snoepgroente rettich
- 🌱 ½ el geroosterd zwart sesamzaad

voor de vegan bouillon:

- 🥕 100 g prei
- 🌿 1½ stengel bleekselderij
- 🍷 150 g winterpeen
- 🧄 2½ teen knoflook
- 🍅 40 g semi-zongedroogde tomaten
- 🌿 1 norivel
- 🌿 2 laurierbladen
- 🍄 1 el gedroogde paddenstoelen
- 🌱 ½ el zwarte-peperkorrel
- 💧 750 ml water
- 🧂 ½ tl zout

ZO MAAK JE HET:

Begin met het maken van de veganistische bouillon.

1. Was de groenten.
2. Snijd de prei in dikke stukken.
3. Snijd de stengels selderij elk in 3 stukken.
4. Schil de winterpeen en snijd in gelijke stukken.
5. Plet de tenen knoflook.
6. Laat de tomaten uitlekken en vang 1 el olie op.
7. Verhit de olie in een soeppan en fruit de groenten 5 minuten
8. Schep regelmatig om.
9. Scheur ondertussen de norivellen in vieren en voeg samen met de laurierbladen, gedroogde paddenstoelen en zwarte peper toe.
10. Voeg het water toe, breng aan de kook en laat met de deksel op de pan 45 minuten op laag vuur koken.
11. Zeef de bouillon en laat goed uitlekken.
12. Breng op smaak met het zout.

Bereiding

13. Snijd de shiitakes in kwarten, verhit de sesamolie in een koekenpan en bak de shiitakes 4 min. op middelhoog vuur.
14. Snijd de lente-ui in dunne ringetjes.
15. Kook de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking.
16. Laat de gember uitlekken.
17. Leg de spitskool, de wortel en de rettich naast elkaar in een vergiet en giet er 1 liter kokend water over.
18. Breng de bouillon aan de kook.
19. Verdeel groente en noedels in delen over de wijde kommen.
20. Schep er de hete bouillon op en leg er de shiitakes en de lente-ui op.
21. Leg de gember in het midden.
22. Bestrooi een deel van de soep met het sesamzaad.

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

