



RAMEN

Ramen met kokosmelk, limoen en gember

2 PERSONEN

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍄 325 g kastanjechampignons
- 🍷 2 cm verse gember
- 🥜 1 el arachideolie
- 🌿 200 g fijngesneden prei
- 🥥 250 ml kokosmelk
- 🍷 1 el sojasaus
- 🔥 500 ml heet water
- 🍄 ½ paddenstoelen bouillontablet
- 🥚 2 eieren, M
- 🍜 135 g ramen noedels
- 🍋 ½ limoen

ZO MAAK JE HET:

1. Halveer de champignons.
2. Schil en rasp de gember.
3. Verhit de olie in een soeppan en bak de champignons met peper en eventueel zout 5 minuten op hoog vuur.
4. Voeg de gember toe en bak 2 minuten op laag vuur mee.
5. Voeg de prei, kokosmelk, sojasaus en het water toe, verkruimel de bouillontablet erboven en breng aan de kook.
6. Laat 10 minuten op laag vuur zachtjes koken.
7. Kook ondertussen de eieren in 6 minuten halfzacht.
8. Laat schrikken onder koud stromend water, pel en halveer ze.
9. Bereid ondertussen de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking.
10. Snijd de limoen in parten.
11. Verdeel de noedels over grote kommen.
12. Schep de soep erop en leg de ei-helften erin.
13. Serveer de limoenhelften erbij om de soep op smaak te brengen.

TIP: Lekker met pittige kiemgroente.

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

