



RAMEN

Ramen met miso-sesam en paksoi

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

🍲 voor de bouillon:

- 🍲 1 el sesamolie
- 🍲 1 tl poke ginger
- 🍲 2 teentjes knoflook, fijnggehakt
- 🍲 2 lente-uitjes, fijnggehakt (wit en groen apart houden)
- 🍲 1½ el miso sesame ramen paste
- 🍲 1 el pindakaas
- 🍲 1 el chilipasta
- 🍲 500 ml heet water
- 🍲 250 ml amandel drink
- 🍲 1 el chili-olie
- 🍲 2 champignons
- 🍲 1 el sushi soy sauce
- 🍲 zout naar smaak

voor de noodles en toppings:

- 🍲 1 paksoi
- 🍲 1 pak ramen noodles, voorgekookt
- 🍲 50 g maïs (of andere groenten naar keuze)
- 🍲 witte sesamzaadjes, geroosterd
- 🍲 sushi nori

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de sesamolie in een middelgrote pan op hoog vuur.
2. Voeg de knoflook, gember en het witte deel van de lente-ui toe.
3. Fruit 1-2 minuten op middelhoog vuur.
4. Voeg de Miso Sesame Ramen paste, pindakaas en chilipasta toe.
5. Roer tot alles goed gemengd is.
6. Voeg al roerend het hete water en de amandel drink toe.
7. Blijf roeren tot de pasta is opgelost.
8. Voeg de chili-olie en champignons toe.
9. Dek de pan af en breng aan de kook (ongeveer 5 minuten).
10. Zet daarna het vuur lager.
11. Proef de bouillon en breng op smaak met Sushi Soy Sauce en eventueel wat zout.
12. Haal de champignons eruit, snijd ze in plakjes en zet apart voor de topping.
13. Snijd de paksoi doormidden en voeg toe aan de soep.
14. Wanneer de groenten gaar zijn, zet het vuur uit en voeg de voorgekookte Ramen Noodles toe.
15. Voeg de maïs, het groene deel van de lente-ui, de gesneden champignons en de witte geroosterde sesamzaadjes toe.
16. Top af met extra chili-olie en fijngehakte Sushi Nori.
17. Serveer direct en geniet terwijl het nog heet is!

BRON: saitaku.co/nl/

