



# RAMEN

## Ramen met Oosterse groenten

### 2 PERSONEN

🕒 20 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 2 eieren
- 🍲 375 ml paddenstoelen- of groentebouillon
- 🥥 200 ml kokosmelk
- 🌶️ 1½ cm verse gember (geschild, geraspt)
- 🧄 ½ teentje knoflook (geperst)
- 🥄 1 el sojasaus
- 🥬 400 g Oosterse wokgroenten
- 🍝 100 g noedels
- 🌿 2 takjes koriander (grof gehakt)

### ZO MAAK JE HET:

1. Kook de eieren in 5-6 minuten halfzacht.
2. Laat schrikken onder koud water en pel ze.
3. Verwarm intussen de bouillon, kokosmelk, gember, knoflook en sojasaus in een soeppan.
4. Voeg de wokgroenten toe en laat pruttelen.
5. Bereid intussen de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking.
6. Verdeel de noedels over kommen en schep de soep en groenten erover.
7. Halveer de eieren en leg ze op de soep.
8. Bestrooi met koriander.

**TIP:** Zo'n noedelsoep is ideaal wanneer je weinig tijd hebt en dit recept vult in ieder geval meer dan wanneer je snel een bakje instant noedels klaarmaakt. Al blijft het een lekker licht gerecht, dus ideaal voor of na het sporten aan het begin van de week. En je krijgt bijna ongemerkt ook nog eens een behoorlijke hoeveelheid groenten binnen.

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

