



RAMEN

Ramen met peultjes en paddenstoelen

2 PERSONEN

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍲 500 ml brilliant'broth miso ramen
- 🍲 10 g verse gember
- 🍲 125 g kastanjechampignons
- 🍲 mespuntje gemalen witte peper
- 🍲 1 el misopasta
- 🍲 250 g tuinerwten, diepvries
- 🍲 125 g verse peultjes
- 🍲 2 scharreleieren, M
- 🍲 150 g ramen noedels
- 🍲 2 tl nori flakes

ZO MAAK JE HET:

1. Breng de bouillon aan de kook.
2. Rasp ondertussen de gember en snijd de paddenstoelen afhankelijk van de grootte in 6 à 8 parten.
3. Voeg de gember, paddenstoelen en witte peper toe aan de bouillon en kook 7 minuten met de deksel op de pan op laag vuur.
4. Meng de misopasta los met een kopje hete bouillon en giet terug in de soeppan.
5. Voeg de tuinerwten toe en kook nog 6 minuten.
6. Voeg de laatste 2 minuten de peultjes toe.
7. Breng eventueel op smaak met zout.
8. Kook ondertussen de eieren in 6 minuten halfzacht.
9. Laat schrikken onder koud stromend water, pel en halveer ze.
10. Kook de ramen-noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking en spoel onder koud stromend water.
11. Verdeel de noedels over soepkommen en schenk de soep erbij.
12. Bestrooi met de nori flakes.

TIP: Lekker met ingelegde roze gember

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

