



# RAMEN

## Ramen met pit

### 2 PERSONEN

🕒 20 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍝 75 g ramennoedels
- 🍴 1 el Sriracha
- 🍴 1 el sesamolie
- 🍴 1 kleine ui
- 🍴 1 tomaat, in stukjes
- 🍴 1 teentje knoflook, geperst
- 🍴 ½ cm gember van, geraspt
- 🍴 ½ tl selderijzout
- 🍴 ½ el sojasaus
- 🍴 ½ tl rijstazijn
- 🍴 ½ tl Shaoxing rijstwijn\*
- 🍴 2 lente-uitjes, in ringen
- 🍴 2 el selderbladjes, fijngehakt
- 🍴 500 ml groentebouillon
- 🍴 250 ml water
- 🍴 ½ el sesamzaadjes, geroosterd
- 🍴 kneepje citroensap

### optioneel:

- 🍴 gekookte eitjes
- 🍴 ¼ bosje koriander, fijngehakt

### ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de sesamolie met de sriracha in een soeppan op middelhoog vuur.
2. Bak de ui, knoflook en gember 2 minuten mee.
3. Roer de tomaatblokjes er de laatste minuut door.
4. Voeg het water en de bouillon toe en pureer met een staafmixer in de pan tot een gladde soep.
5. Roer er het selderijzout, sojasaus, rijstazijn en selderijbladjes door en laat 10 minuten zachtjes koken.
6. Doe de ramennoedels erbij en kook ze gaar zoals aangegeven op de verpakking.
7. Bestrooi de soep als laatste met de lente-ui, sesamzaadjes en een kneepje citroensap.
8. Ook lekker met koriander (als je ervan houdt) en plakjes gekookt ei.

\* Shaoxing (Chinese rijstwijn) kun je kopen in de Aziatische supermarkt. Kom je daar niet langs? Dan kun je de Shaoxing vervangen door droge sherry.

BRON: [culy.nl](https://culy.nl)

