



RAMEN

Ramen met pittige groenten

2 PERSONEN

🕒 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍝 250 g voorgekookte of verse dunne ramennoedels
- 🍴 1 tl olie + 2 el om in te bakken
- 🧄 4 tenen knoflook, in dunne, lange plakjes
- 🍄 250 g gemengde paddenstoelen, bijv. shiitake, duinvoetje, enoki en beukenzwam
- 🧅 ½ rode ui, in dunne parten
- 🍶 80 g witte shiro miso
- 🥕 10 g verse gemberwortel, geschild, in fijne julienne
- 🍲 1000 ml (zoutarme) groentebouillon
- 🍚 1½ el rijstazijn
- 🌶️ 1½ el chili-olie + extra voor erbij
- 🥟 4-5 stuks mini-paksoi
- 🥚 75 g mais, uit blik
- 🥚 2 grote eieren, zachtgekookt en gehalveerd

MATERIAAL: schuimspaan, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Breng een grote steelpan met licht gezouten water aan de kook op hoog vuur.
2. Voeg de noedels toe en trek ze met een vork voorzichtig uit elkaar terwijl het water weer aan de kook komt.
3. Kook de noedels 30 seconden, of tot ze net gaar zijn en giet ze af in een vergiet.
4. Spoel ze koud af en laat ze goed uitlekken en schep ze om met 1 tl olie.
5. Laat ze verder uitlekken in het vergiet boven een kom.
6. Veeg de pan schoon en verhit hierin de 30 ml olie op hoog vuur.
7. Schep de knoflook hierin 30-40 seconden om tot hij goudgeel en knapperig is.
8. Schep met een schuimspaan op keukenpapier.
9. Schep de helft van de paddenstoelen in de pan en bak ze in ± 2 minuten lichtbruin op halfhoog vuur.
10. Schep ze op een bord en bak zo ook de rest van de paddenstoelen.
11. Doe alle gebakken paddenstoelen terug in de pan en voeg de ui-parten toe.
12. Bak ± 3 minuten onder af en toe omscheppen.
13. Voeg de miso en gember toe en schep alles 30 seconden om.
14. Roer de bouillon erdoor tot de miso is opgelost.
15. Voeg de azijn en chili-olie toe.
16. Breng aan de kook, draai het vuur lager en laat de bouillon 10 minuten trekken op matig vuur, onder af en toe roeren.
17. Trek intussen de grotere bladeren van de mini-paksoi los.
18. Doe de losse bladeren en stronkjes bij de bouillon en laat ze onder af en toe omscheppen in ± 2 minuten slinken en gaar worden.
19. Neem de pan van het vuur en schep de noedels en maïs erdoor.
20. Serveer de ramen met de gehalveerde eieren erop en geef er extra chili-olie bij.

BRON: deliciousmagazine.nl

