



# RAMEN

## Ramen met shiitake en edamame boontjes

### 2 PERSONEN

🕒 30 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍝 95 g ramen noedels
- 🥚 2 eieren
- 🍲 800 ml groentebouillon
- 🥬 150 g Edamame bonen, blik
- 🌿 2 tl sesamololie
- 🍄 100 g shiitake
- 🍷 25 g miso
- 🌿 75 g spinazie
- 🍷 2 el sojasaus
- 🌿 1 tl chilivlokken

### ZO MAAK JE HET:

1. Kook de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Breng een pan met water aan de kook en kook de eieren in 7 minuten net hard.
3. Breng de groentebouillon aan de kook.
4. Bereid de edamame bonen volgens de aanwijzingen op de verpakking.
5. Verhit de sesamololie in een koekenpan op middelhoog vuur.
6. Snijd de shiitake in plakjes en bak in 4 minuten bruin en gaar.
7. Roer de misopasta los met een scheutje bouillon en voeg de aangemaakte misopasta bij de bouillon.
8. Laat de bouillon niet meer koken!
9. Giet de noedels af en pel de eieren.
10. Verdeel de spinazie met de noedels, de shiitake en de edamame bonen over de grote kommen.
11. Breng de bouillon op smaak met sojasaus en chilivlokken.
12. Halveer de eieren en leg ze in de soep.



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