



# RAMEN

## Ramen met spinazie en ei

### 2 PERSONEN

🕒 10 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍲 ½ groentebouillontablet
- 🍲 500 ml water
- 🍲 0.5 el groene currypasta
- 🍲 1 ei (losgeklopt)
- 🍲 65 g eiermie
- 🍲 100 g prei (in ringen)
- 🍲 150 g spinazie (panklaar, gehakt)
- 🍲 50 g taugé (afgespoeld)
- 🍲 1 el seroendeng

### ZO MAAK JE HET:

1. Breng 500 ml water met het bouillonblokje aan de kook en roer de currypasta erdoor.
2. Zet de warmtebron laag en roer de kokende bouillon zachtjes tot in het midden een kleine draaikolk ontstaat.
3. Laat het geklutst ei in een dunne straal in de draaikolk lopen.
4. Breek de noedels in stukken en leg samen met de prei in de bouillon.
5. Schakel de warmtebron uit en laat de noedels afgedekt garen.
6. Roer de noedels los met een vork en voeg de spinazie en taugé toe aan de hete soep.
7. Laat 1 minuut staan en schep de soep in kommen.
8. Bestrooi met de seroendeng.

**TIP:** Vind je de currypasta in deze noedelsoep te pittig? Verrijk de bouillon dan met ketjap.

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

