



RAMEN

Ramen met spinazie en korianderomelet

2 PERSONEN

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 2 eieren
- 🥛 1½ el melk
- 🌿 8 g koriander (fijngesneden)
- 🍷 2 el zonnebloemolie
- 🍝 2 cups noodles met groente
- 🍲 500 ml groentebouillon (van tablet)
- 🥬 ½ zak babyspinazie (à 100 g)
- 🍳 1 el gebakken uitjes

ZO MAAK JE HET:

1. Klop de eieren los met de melk.
2. Voeg ¾ van de fijngesneden koriander met zout en peper naar smaak toe.
3. Verhit in een ruime koekenpan de olie.
4. Schenk het eimengsel in de pan en bak de omelet in 3 min. per kant lichtbruin en gaar.
5. Laat op een bord glijden en rol op.
6. Bereid de noodles volgens de aanwijzingen op de verpakking.
7. Snijd de korianderomelet in reepjes.
8. Verdeel de bouillon met de spinazie, noodles en de omeletreepjes over de kommen.
9. Bestrooi met de rest van de koriander en gebakken uitjes.

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

