



# RAMEN

## Ramen met tempeh en gerookt ei

### 2 PERSONEN

🕒 45 + 30 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍲 ½ pak Saitaku miso sesame soepbasis
- 🍲 ½ pak Saitaku voorgekookte noodles
- 🍲 50 g radijsjes in flinterdunne plakjes
- 🍲 100 ml water
- 🍲 1½ el rietsuiker
- 🍲 50 ml witte wijnazijn
- 🍲 mespuntje zout
- 🍲 125 g tempeh in plakken van 1 cm
- 🍲 2 el sojasaus
- 🍲 1½ el ahornsiroop
- 🍲 1 el sesamololie
- 🍲 ½ limoen, rasp en sap
- 🍲 100 g bimi
- 🍲 2 tenen knoflook in flinterdunne plakjes
- 🍲 1½ el zonnebloemolie
- 🍲 2 eieren

**MATERIAAL:** 2 el rookmot en een rookoventje, grillpan, keukenpapier

### ZO MAAK JE HET:

1. Meng het water met de azijn, de suiker en het zout in een kom.
2. Roer tot de suiker en het zout zijn opgelost.
3. Voeg de radijsjes toe en laat 30 minuten intrekken.
4. Meng voor de tempeh-marinade de sojasaus met de ahornsiroop, sesamololie en rasp en sap van ½ limoen in een kom.
5. Meng dit met de tempeh en laat 30 minuten intrekken.
6. Breng een steelpan met heet water aan de kook en voeg de eieren toe.
7. Laat de eieren 5 minuten koken en laat ze daarna schrikken onder ijskoud water.
8. Pel de eieren en laat opdrogen op keukenpapier.
9. Zet het rookoventje op het fornuis en strooi de rookmot op de bodem.
10. Leg de eieren in de rookoven en zet het vuur aan.
11. Laat de eieren 5-6 minuten roken.
12. Snijd de eieren voor het serveren door de helft.
13. Besprenkel de bimi met 1 el zonnebloemolie, zorg dat alles goed bedekt is.
14. Verhit een grillpan op hoog vuur en grill de bimi tot er grillstreepjes zichtbaar zijn.
15. Verhit een kleine koekenpan op het vuur met 1 el zonnebloemolie.
16. Voeg de plakjes knoflook toe en schep om totdat ze goudbruin zijn.
17. Laat uitlekken op keukenpapier.
18. Verhit dezelfde koekenpan nogmaals en bak de tempeh krokant.
19. Bereid de soepbasis en de voorgekookte noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking.
20. Verdeel de noedels, krokante tempeh, gerookte eieren, gegrilde bimi en ingelegde radijs over de borden.
21. Giet de bouillon in de kommen en garneer met de knoflookchips.

**BRON:** [deliciousmagazine.nl](https://deliciousmagazine.nl)

