



# RAMEN

## Ramen met garnalen en bosui

### 2 PERSONEN

🕒 15 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍲 600 ml kippenbouillon
- 🍲 2 cm verse gember (geschild, geraspt)
- 🍲 1 teentje knoflook (geperst)
- 🍲 1 el ketjap manis
- 🍲 200 g Oosterse wokgroenten
- 🍲 125 g mihoen
- 🍲 125 g cocktailgarnalen
- 🍲 1 lente-/bosui (in ringetjes)

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de kippenbouillon.
2. Voeg de gember, knoflook, ketjap en wokgroenten toe en laat circa 5 minuten pruttelen.
3. Voeg de mihoen toe en kook deze in 2 minuten gaar.
4. Schenk de soep in een kom en schep de garnalen en bosui erin.

**TIP:** Liever geen garnalen? Vervang ze in dit recept door reepjes gerookte kipfilet.

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

