



# RAMEN

## Ramen met garnalen en rosbief

### 2 PERSONEN

🕒 20 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍲 ½ pot runderbouillon
- 🍲 ½ winterwortel (geschraapt)
- 🍲 ½ pak eiermie
- 🍲 ½ blikje bamboescheuten (uitgelekt)
- 🍲 2 lente-/bosuitjes (in ringetjes)
- 🍲 75 g garnalen
- 🍲 75 g rosbief (vleeswaren) (dun gesneden)
- 🍲 sambal
- 🍲 ketjap

### ZO MAAK JE HET:

1. Leng de bouillon aan met 1 pot water en breng aan de kook.
2. Schaaf de winterwortel met een kaasschaaf in plakken en snijd deze vervolgens in dunne linten.
3. Voeg de wortel met de mie toe aan de bouillon en laat op een lage stand circa 3 minuten koken.
4. Roer de mie los met een vork.
5. Snijd de bamboescheuten in dunne reepjes en voeg samen met de bosui en garnalen toe aan de bouillon.
6. Snijd de rosbief in repen en voeg deze vlak voor het serveren toe aan de soep.
7. Schep de soep in kommen en breng op smaak met sambal en ketjap.

**TIP:** Lekker met kroepoek

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

