



RAMEN

Ramen met gember en kabeljauwflakes

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 20 g gember
- 🍷 2 teentjes knoflook
- 🍷 1 ui
- 🍷 ½ rode peper
- 🍷 800 ml visbouillon
- 🍷 2 eieren
- 🍷 2 kleine paksoi
- 🍷 1 winterpeen
- 🍷 2 el sojasaus
- 🍷 2 lente-uitjes
- 🍷 1 el zonnebloemolie
- 🍷 2 kabeljauwfilets
- 🍷 140 g rijstnoedels
- 🍷 Peper en zout

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de gember, knoflook en rode ui en snijd deze fijn.
2. Verwijder de zaadlijst van de rode peper en snijd in fijne blokjes.
3. Bereid intussen de visbouillon.
4. Zet een pan met kokend water op het vuur en kook de eieren 5 minuten.
5. Was de paksoi en snijd in tweeën.
6. Snijd de peen in de vorm van een bloemetje (optioneel) door in de lengte van de peen 5 kleine inkepingen te maken die even ver van elkaar zijn verwijderd.
7. Snijd de wortel vervolgens in plakjes om bloemetjes te krijgen.
8. Snijd de lente-ui in fijne ringetjes en bewaar ter garnering.
9. Verhit de olie in een pan en fruit de gember, rode ui en knoflook 2 minuten op laag vuur.
10. Voeg de kabeljauwfilet toe en blus deze af met de sojasaus.
11. Bak de filets 2 à 3 minuten aan iedere kant en haal vervolgens uit de pan.
12. Maak de kabeljauw flakes door de kabeljauwfilets met twee vorken uit elkaar te trekken.
13. Voeg de peen, paksoi en rode peper toe aan de pan waar de kabeljauwfilet in is gebakken.
14. Haal de paksoi uit de pan wanneer deze nog licht knapperig is.
15. Voeg de visbouillon toe en laat 6 minuten koken op laag vuur.
16. Voeg nu de noedels toe en kook voor 2 minuten mee.
17. Proef de soep en breng eventueel op smaak met peper en zout
18. Pel de gekookte eieren en snijd deze doormidden.
19. Serveer de ramen in twee diepe kommen en top de soep af met de eieren, paksoi en zelfgemaakte kabeljauw flakes.
20. Garneer met lente-ui.

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

