



RAMEN

Ramen met peultjes en garnalen

2 PERSONEN

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 ½ sjalot
- 🍴 1 cm verse gember
- 🍴 ½ teen verse knoflook
- 🍴 8 g verse koriander
- 🍴 ½ limoen
- 🍴 100 g verse peultjes
- 🍴 135 g ramen noedels
- 🍴 1 el arachideolie
- 🍴 500 ml water
- 🍴 ¾ kippenbouillontablet
- 🍴 ½ tl suiker
- 🍴 100 g edamame bonen, diepvries
- 🍴 125 g rauwe gepelde roze garnalen, diepvries

ZO MAAK JE HET:

1. Snipper de sjalot.
2. Schil en snijd de gember fijn.
3. Snijd de knoflook en de koriander fijn.
4. Boen de limoen schoon, halveer deze en pers de vrucht.
5. Haal de puntjes en draden van de peultjes af.
6. Kook de noedels 4 minuten in kokend water.
7. Giet af, spoel af met koud water en laat uitlekken.
8. Verhit ondertussen de olie in een soeppan en bak hierin de sjalot en gember op middelhoog vuur 2 minuten.
9. Voeg de knoflook toe en bak nog 1 minuut mee.
10. Blus het sjalot-knoflookmengsel af met het water, voeg het bouillontablet, het limoensap en de suiker toe en breng aan de kook.
11. Zet het vuur laag en voeg de peultjes, bonen en garnalen toe.
12. Breng opnieuw aan de kook en laat 5 minuten zachtjes koken.
13. Verdeel de noedels over de kommen.
14. Schep eerst de peultjes en de garnalen uit de soep en verdeel die over de kommen.
15. Giet de bouillon erbij, breng op smaak met peper en serveer met koriander.

BRON: ah.nl

