Diner

VEGETARISCHE RAMEN

INGREDIËNTEN

Aantal porties: 2

- 1 blokje (groente)bouillon
- 1 teen knoflook
- 2,5 cm gember
- 3 bosuitjes
- 0,5 krop paksoi
- 1 kleine winterpeen
- 1 puntpaprika
- 125 gr champignons
- (Sesam)olie
- 1 el witte miso pasta
- 0,5 el soyasaus
- 1 tl ketjap manis
- 90 gr noodles naar keuze
- 2 eieren
- Peper
- Gebakken uitjes, optioneel

BEREIDINGSWIJZE

1. Kook 1 liter water voor de bouillon. Los hierin het bouillonblokje op en zet apart.
2. Snipper de knoflook en de gember (zonder schil). Snijd de bosui in dunne ringen en houd het witte deel apart van het groene deel van de ui.
3. Snijd de paksoi in dunne reepjes en houd het blad apart van het witte deel van de paksoi. Schaaf de wortel in dunne plakken. Snijd de paprika in dunne reepjes. Snijd de champignons in plakjes.
4. Verwarm in een hoge pan een klein scheutje sesamolie en fruit hierin de knoflook, gember en het witte deel van de bosui. Voeg ook de repen wortel toe, bak kort even mee en blus dan af met de bouillon.
5. Meng de miso, soyasaus en de ketjap manis erdoor. Breng het langzaam aan de kook en laat het zachtjes pruttelen.
6. Voeg de champignons en het witte deel van de paksoi toe.
7. Zet ondertussen een pan met water op om de noodles in te koken. Kook deze vervolgens volgens de beschrijving op de verpakking.
8. Breng nog een pannetje met water aan de kook. Zodra het water kookt doe je de eieren hier in en kook ze voor 7 minuten. Laat ze vervolgens schrikken met koud water en pel ze.
9. Maak een paar diepe borden of kommen op met de noodles, paprika, en het groen van de paksoi.
10. Schep de soep in de borden. Snijd voorzichtig de eieren over de lengte door en leg ze in de soep. Strooi er het groen van de bosui over en ook nog wat versgemalen peper. Strooi er eventueel nog wat gebakken uitjes over.