



Soepen

Pikante miso ramen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 paksoi (klein, in reepjes)
4 lente-uitjes (in ringen)
200 gram sojascheuten
200 gram sugarsnaps
250 gram shiitake
60 gram misopasta (rode)
1 1/2 liters groentebouillon
2 eetlepels sojasaus
1 eetlepel sesamololie
250 gram noedels
4 eieren
4 centimeters gember (in plakjes)
2 rode chilipepers (in ringen)
2 lookteentjes (grof gehakt)
arachideolie

Bereidingswijze

Bak de look met 1 chilipepertje en de gember in arachideolie zacht. Blus met de bouillon en breng aan de kook. Laat 5 minuten zachtjes koken en giet dan door een zeef.

Kook de noedels ondertussen gaar zoals vermeld op de verpakking. Kook de eieren in 7 minuten halfhard.

Breng de bouillon opnieuw aan de kook, zet daarna het vuur laag en roer er de misopasta met een garde onder. Breng niet meer aan de kook. Voeg de sugar snaps, shiitake, paksoi en sojascheuten toe. Breng de bouillon op smaak met de sojasaus en sesamololie.

Verdeel de noedels over kommen. Schep er de bouillon met de groenten over. Pel de eieren en halveer ze. Werk elke kom af met een eitje, de resterende chilipeper en de lente-ui.

