



Hoofdgerechten

Ramen met groenteresten

Voor 4 personen.

Ingrediënten

- 1 kilogram verzameling schillen en restjes van groenten
- 1 snuifje zout
- 1 snuifje peper
- 1 pak noedels
- 500 gram kip (gegrild)
- 1 bosje lente-ui
- 1 handvol koriander
- 1 scheutje sojasaus

Weet je niet wat je met de snijresten van je ui, prei of selderij moet doen? Met dit recept wordt er geen enkele schil verspild. Tip: Niet genoeg resten om een bouillon van te maken? Als je groenten snijdt, verzamel ze dan in een diepvrieszak en leg het in de vriezer. Voeg schillen en groenterestjes toe wanneer je ze hebt. Als de zak vol is, ben je klaar om deze makkelijke ramenmaaltijd te maken.

Bereidingswijze

Doe je groentesresten (uien, selderij, knoflook, paprika's, groene uien, wortelschillen enz.) in een pot

Vul de pot met water, zodat de groenterestjes net onder water staan. Voeg zout, zwarte peper, hele teentjes knoflook en paprikapoeder toe

Breng aan de kook en laat dan 25-30 minuten op laag vuur sudderen

Giet na het sudderen de bouillon door een zeef in een andere pot. Druk de gekookte groenten in de zeef kort aan om er zoveel mogelijk vocht uit te halen

Doe de noedels in de bouillon en kook tot ze klaar zijn

Voeg toppings naar smaak toe



Aanbevolen door

