



Ramen met varkensvlees

*Een dampende kom ramen met noedels, gemarineerd varkensvlees en een zacht ei.
Comfortfood van de bovenste plank.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	30'	4	Soep

Ingrediënten

- 400 gr ramennoedels
- 1,5 l kippenbouillon
- 1 el dashipoeder
- 4 el sojasaus
- 2 el misopasta
- 1 el geraspte gember
- 2 teentjes look
- 400 gr varkenshaas
- 4 eieren

2 lente-uitjes
1 vel nori
100 gr taugé
1 el sesamolie

Bereidingswijze

1. Kook de eieren 7 minuten, spoel koud en pel ze zodat de dooier nog zacht is.
2. Bak de varkenshaas in de sesamolie rondom bruin, ongeveer 8 minuten, en laat kort rusten.
Snijd in plakjes.
3. Breng de kippenbouillon met het dashipoeder, de sojasaus, geraspte gember en geperste look aan de kook.
4. Roer de misopasta erdoor zonder verder te koken.
5. Kook de ramennoedels apart volgens de verpakking, giet af en verdeel over vier diepe kommen.
6. Schep de bouillon over de noedels en leg er het varkensvlees, een gehalveerd ei, taugé, lente-ui en een stukje nori op.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)