

Japanse ramen soep

Oh.... Wat is deze lekker!

Daarom op veler verzoek hierbij het recept.

Voor 4 personen heb je nodig:

4 stengels paksoi je gebruikt het witte en het groene gedeelte van deze groente

1 prei fijn gesneden

1 ui fijn gesneden

150 ml kokosmelk

Groente of Kippenfond (hiervan maak je vervolgens 1 liter soep van) Je kunt ook eventueel 2-3 bouillonblokjes gebruiken

Knoflook 3 tenen fijngesneden

Gember 2-3 cm geraspt

200 gram Gehakt dit hebben we op school er niet bij gegeten, maar is er wel erg lekker bij!

2 eieren gebakken tot roerei

Smaakmakers: papje maken van: 10 eetlepels sojasaus, 3 eetlepels pindakaas, 2 eetlepels chilisaus, 4 eetlepels rijstazijn, 1 eetlepel suiker

Noedels ½ verpakking

½ verpakking taugé

Aan de slag:

Snij alle groenten fijn en kook dit gaar in weinig water.

Bak het eitje tot een roerei en zet aan de kant.

In een pannetje verwarm je de fond met 800 ml water, voeg hier de kokosmelk aan toe en roer door: let op dat het niet kookt!

Bak de paksoi gaar in een beetje olie en voeg sesamolie toe.

Kook de noedels gaar volgens aanwijzingen op de verpakking.

Maak een papje van de sojasaus, pindakaas, chilisaus, azijn en de suiker.

Voeg (behalve de paksoi) de groenten toe aan de soep.

Zet een koekenpan op de kookplaat, doe hierin een scheutje olie en bak de knoflook met de gember aan. Voeg nu het gehakt toe en bak dit bruin. Werk af met peper en zout.

Vlak voor uitserveren: voeg de noedels en de taugé toe.

Zet grote soepkommen klaar.

Doe ongeveer 1-2 eetlepels van het “sojapapje” op de bodem leggen.

Giet hierop wat soep overheen met groenten.

Voeg het gehakt toe, de paksoi, taugé en het ei.

En smikkelen maar!

Kooktips:

Je kunt nog andere groente en smaakmakers toevoegen die je lekker vindt.

Op school hebben we dit gegeten zonder het gehakt, dus een vegan optie is ook mogelijk, en lekker!!

