



Ramen
RECETTE

Ramen



<?xml version="1.0"?>

Temps

55 min

INGREDIENTS

20 produits

FAIRE

4 portions

Ramen

PARTAGER

- [Pinterest \(opens in new window\)](#)
- [Facebook \(opens in new window\)](#)
- [Twitter \(opens in new window\)](#)
- [Download \(opens in new window\)](#)
- [Print \(opens in new window\)](#)

INGREDIENTS

Pour le bouillon

- 1 cuillère à soupe de sauce soja Suzi Wan
- 1 cuillère à soupe de sauce de poisson Suzi Wan
- 2 litres de bouillon de légumes

- 50 g de tahini
- 2 gousses d'ail, grossièrement hachées
- 1 cuillère à soupe de gingembre, grossièrement haché
- 1 oignon blanc, grossièrement haché
- 1 poivron rouge, coupé en rondelles
- 1 grosse carotte, hachée grossièrement
- 1 petit pak choi, grossièrement haché

Pour la mise en place

- 1 cuillère à soupe de sauce soja Suzi Wan
- 1 paquet de Ramen Suzi Wan
- 150 g de tofu
- 2 œufs à la coque coupés en deux
- 200 g de shiitakes
- 1 cuillère à soupe d'huile de sésame
- Quelques brins de coriandre
- 1 cuillère à soupe de graines de sésame
- 3 tiges d'oignon de printemps
- 1 poivron rouge coupé en rondelles (facultatif)

Préparation

- 1
Couper le tofu en petits cubes, mélanger avec 1 cuillère à soupe de sauce soja et laisser mariner pendant les autres préparations.
- 2
Faire frire les shiitakes avec l'huile de sésame, saler et poivrer et réserver.
- 3
Porter le bouillon de légumes à ébullition et ajouter le tahini, l'ail, le gingembre, l'oignon blanc, le poivron rouge, la carotte, la sauce soja, la sauce de poisson et le pak choi. Laisser mijoter pendant 40 minutes. Filtrer le bouillon et porter à nouveau à ébullition.
- 4
Ajouter le tofu mariné et les ramen et faire cuire pendant 3 minutes.
- 5
Répartir le bouillon avec les ramen et le tofu dans les bols et finir chaque bol avec 2 demi-œufs, de la ciboule, des shiitakes, de la coriandre fraîche, des graines de sésame et du poivre rouge.

Produits suzi wan® associés



[Nouilles sautées au bœuf](#)

Temps

22 min

Ingrédients

11 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)



[Crème de coco](#)

Temps

30 min

Ingrédients

7 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)



[Moelleux au coco](#)

Temps

40 min

Ingrédients

5 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)



[Crème brûlée au lait de coco](#)

Temps

55 min

Ingrédients

7 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)

Autres recettes similaires



[Nouilles sautées au bœuf](#)

Temps

22 min

Ingrédients

11 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)



Crème de coco

Temps

30 min

Ingrédients

7 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)



Moelleux au coco

Temps

40 min

Ingrédients

5 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)



Crème brûlée au lait de coco

Temps

55 min

Ingrédients

7 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)

Source URL: <https://be.suziwan.com/recipes/ramen>