



Ramen
RECEPT

Ramen



<?xml version="1.0"?>

Tijd

55 min

Ingrediënten

20 producten

Doen

4 porties

Ramen

Delen

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

Ingrediënten

Voor de bouillon

- 1 el sojasaus Suzi Wan
- 1 el vissaus Suzi Wan
- 2 liter groentebouillon

- 50 gr tahini
- 2 teentjes knoflook, grofgehakt
- 1 el gember, grofgehakt
- 1 witte ui, grofgehakt
- 1 rood pepertje, in ringen gesneden
- 1 grote wortel, grofgehakt
- 1 kleine paksoi, grofgehakt

Overige ingrediënten

- 1 el sojasaus Suzi Wan
- 1 verpakking Ramen Suzi Wan
- 150 gram tofu
- 2 eieren, zachtgekookt en gehalveerd
- 200 gr shitakes
- 1 el sesamolie
- Enkele takjes koriander
- 1 el sesamzaadjes
- 3 stengels lente-ui
- 1 rode peper, in ringetjes gesneden (optioneel)

Bereiding

1. 1
Snijd de tofu in kleine blokjes, meng met 1 el sojasaus en laat marinieren terwijl je de andere voorbereidingen treft.
2. 2
Bak de shiitakes met de sesamolie, kruid met peper en zout en zet opzij.
3. 3
Breng de groentebouillon aan de kook en voeg de tahini, knoflook, gember, witte ui, rode peper, wortel, sojasaus, vissaus en paksoi toe. Laat 40 minuten pruttelen. Zeef de bouillon en breng de bouillon opnieuw aan de kook.
4. 4
Voeg de gemarineerde tofu en ramen toe en laat 3 minuten meekoken.
5. 5
Verdeel de bouillon met ramen en tofu over de kommen en werk af iedere kom af met 2 halve eitjes, lente-ui, shiitakes, verse koriander, sesamzaadjes en rode peper.

Autres recettes similaires



[Bami goreng met rundvlees](#)

Tijd

22 min

Ingrediënten

11 producten

[Meer details](#)



[Kokoscrème](#)

Tijd

30 min

Ingrediënten

7 producten

[Meer details](#)



[Moelleux met kokos](#)

Tijd

40 min

Ingrediënten

5 producten

[Meer details](#)



[Crème brûlée met kokosmelk](#)

Tijd

55 min

Ingrediënten

7 producten

[Meer details](#)

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