KIKKOMAN

Ramen met ham en gemarineerd ei

totale tijd **200 min.** **80 min.** voorbereidingstijd **120 min.** kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
1.640 kJ / 387 kcal

Vetten: **10 g** Eiwitten: **23,8 g**
Koolhydraten: **50 g**

INGREDIËNTEN

4 porties

Voor het ramen-concentraat (ca. 6 porties)

200 ml	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
3	gedroogde tomaten
4,5 stuk	gedroogde paddenstoelen (bijv. eekhoorntjesbrood, champignons, shiitake)
1	teentje knoflook
1	klein stuk prei (ca. 3 cm)
1	klein stuk gember (ca. 1 cm)
1 el	bouillon
4 el	suiker
1 snufje	snufje versgemalen zwarte peper

Voor gemarineerde eieren:

2	eieren
2 el	kippenbouillon
1,5 el	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
1 el	suiker

Voor de ramensoep:

200 g	ramen-noedels
16 el	ramen-concentraat
1,4 l	warme favoriete bouillon (bijv. kip, rund, groente, vlees)
1	lente-uitje
120 g	lievelingsham (in plakjes)
4 el	gebakken uitjes
8	kleine noribladen

VOORBEREIDING

Stap 1

Marineer 's nachts voor het ramen-concentraat sojasaus, gedroogde tomaten en paddenstoelen.

Stap 2

Pak de knoflook en hak hem fijn. Was de prei en snij hem in fijne ringen.

Stap 3

Schil de gember, snijd hem in schijfjes, en breng hem aan de kook met knoflook, prei, instant-vleesbouillon, suiker, peper en sojasausmix (1).

Stap 4

Haal het ramen-concentraat van het vuur, laat het afkoelen en giet het door een fijne zeef.

Stap 5

Kook en pel de eieren naar wens voor de gemarineerde eieren. Breng de kippenbouillon, sojasaus en suiker aan de kook, doe ze met de eieren in een diepvrieszak, druk de lucht eruit, en marineer 1-2 uur.

Stap 6

Bereid de ramensoep volgens de aanwijzingen op de verpakking. Doe in vier domburi-kommen telkens 3 ½-4 el ramenconcentraat en overgiet elke kom met 350 ml warme groentebouillon. Laat de

Versgemalen witte peper

noedels goed afdruipen en doe ze in de soep.

Stap 7

Snijd de lente-uitjes in kleine ringen en was ze. Halveer de eieren. Doe de ham met de gemarineerde eieren en gebakken uitjes in de soep, en garneer met lente-uitjes en noribladen. Garneer naar wens met peper en serveer.