

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 afdruipt en doe ze in de soep.

Stap 7

Snijdt 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.