

Pittige kimchiramen met varkensvlees

totale tijd **30 min.** 10 min. voorbereidingstijd 20 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
2573 kJ / 614 kcal

Vetten: **20,3 g** Eiwitten: **29,1 g**
Koolhydraten: **71,7 g**

INGREDIËNTE

N

2 porties

80 g	varkensvlees (elke vleessoort is mogelijk)
0,5	ui
150 g	kimchi
1 eetlepel	Kikkoman Geroosterde Sesamolie
2 eetlepels	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
120 g	spinazie
2	gekookte eieren
60 g	lente-uitjes
200 g	ramen-noedels
Voor de kimchiramensoep	
30 ml	Kikkoman Geconcentreerde Ramen Noedelsoep Basis - Shoyu (Sojasaus) Smak
60 ml	Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi
420 ml	gekookt water Enkele chilivlokken

VOORBEREIDING

Stap 1

[Bereid kimchi volgens het recept.](#)

Stap 2

Roerbak het varkensvlees, de kimchi en ui met Kikkoman geroosterde sesamolie en breng op smaak met Kikkoman natuurlijk gebrouwen sojasaus.

Stap 3

Kook de spinazie.

Stap 4

Snijd de gekookte eieren naar wens.

Stap 5

Snijd de lente-uitjes in kleine stukjes.

Stap 6

Bereid de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Stap 7

Breng in een pan ca. 420 ml water aan de kook en meng dit met 30 ml Kikkoman ramenbasis voor soep en 60 ml Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi.

Stap 8

Verdeel de soep over 2 kommen. Laat de noedels goed uitlekken en voeg ze toe aan de soep.

Stap 9

Leg het geroerbakte varkensvlees met de kimchi en de gekookte spinazie op de noedels en garneer met ei en lente-uitjes.

Stap 10

Strooi er wat chilivlokken overheen.