RECEPTKAART – MISO RAMEN

IN DE BOX

- 300 g shiro miso pasta
- 400 g rijstnoedels vermicelli
- 40 g wit sesamzaad
- 10 g sushi kruidenmix
- 15 g groentebouillon

WAT JE NOG MEER NODIG HEBT

- 200 g tempeh of tofu
- 1 cm gember
- 1 knoflookteen
- 2 wortels
- 100 g shiitake
- 100 g rode kool
- 2 mini pak choi
- 1 bosui
- 1 handvol koriander
- 1 EL sesamolie
- 1 EL sojasaus
- Neutrale olie

BEREIDING (4 personen - 30 min.)

RIJSTNOEDELS

Bereid de rijstnoedels volgens de aanwijzingen op de verpakking.

MISO RAMEN

1. Hak de gember en knoflook fijn en de koriander grof. Snijd de wortels samen met de shiitake en rode kool in lange reepjes, de bosui in fijne ringen en tempeh in schijfjes. Snijd de pak choi in vier.
2. Meng telkens 1 eetlepel sesamolie en sojasaus met 20 g sesamzaadjes. Marineer hierin de tempeh.
3. Los de groentebouillon op in 1,2 l warm water.
4. Doe wat olie in een kookpot. Braad de gember, knoflook en 6 eetlepels miso pasta kort aan. Voeg de bouillon toe en laat 10 minuten koken.
5. Bak tegelijkertijd de gesneden kanten van de pak choi in een pan met wat olie. Vervolgens na elkaar de gemarineerde tempeh en shiitake met de rest van de marinade goudbruin braden.
6. Doe de wortelrepen en rijstnoedels in de bouillon en laat het kort koken.
7. Verdeel de bouillon en de rijstnoedels over 4 schalen. Serveer met knapperige tempeh en groenten. Top de schalen met koriander, bosuitjes, sesam en sushi kruiden.

TIP: Voor je miso ramen creatie kan je al je lievelingsingrediënten combineren. Probeer toch eens traditionele Japanse chashu, ajitama eieren uit soja of kamaboko vispastei.