



Noodles-groentensoep (ramen)

met gemarineerde eieren en pinda's

Een grote bowl vol met comfortfood, heerlijke noodles, overdaad aan groenten en een bijzonder lekker eitje. Dit gerecht wordt jouw nieuwe favoriet, enjoy!

25 min | 741 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website*



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

1P 2P 3P 4P

Ei	st	1	2	3	4
Gember, rasp	tl	1	2	3	4
Ui	st	1	1	1	2
Aubergine	st	0.5	1	1	2
Paksoi	st	0.5	1	1.5	2
Mais	g	100	200	360	360
Udon noodles	g	85	170	250	340
Pinda's ongezouten	g	15	25	25	40
Limoen	st	0.25	0.5	1	1
<i>zelf toevoegen:</i>					
Ketjap	el	1	2	3	4
Olie	el	1	2	3	4
Bouillon	ml	350	700	1000	1400
Zout en (chili)peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht online met #ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Breng een kleine pan met water aan de kook en kook de eieren in 8-10 minuten hard. Laat ze daarna schrikken onder de koude kraan en pel de eieren. Schil de gember en rasp fijn. Maak een marinade van de ketjap, gember en olie en leg de eieren erin zodat de smaken kunnen intrekken.
2. Pel en snipper de ui. Snijd de aubergine in stukjes. Bewaar een plak paksoi en snijd de rest van de paksoi in stukken. Verwarm olie in een bakpan en bak de groente 2-3 minuten op een hoog vuur. Maak op smaak met ketjap, zout, peper en limoensap.
3. Bereid intussen de groentebouillon en kook de noodles 7-8 minuten in de bouillon. De noodles nemen zo een deel van de bouillon op.
4. Doe de groenten en maïs in de pan met noodles en bouillon. Schenk ook de marinade van de eieren erbij. Proef en breng eventueel verder op smaak met zout en (chili)peper.
5. Bak de overgebleven paksoi-plak enkele minuten op een hoog vuur. Verdeel de noodles-groentesoep over de kommen, leg de gehalveerde eitjes en gebakken paksoi erop en maak af met de pinda's en limoensap.

Tip: Je kunt de eieren ook bakken, in linten snijden en op de soep leggen. De pinda's kun je eventueel verder kruiden met sambal.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

