



Noodles-groentensoep (ramen)

met gemaarineerde 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 | 690 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	<i>st</i>	1	2	3	4
Gember, rasp	<i>tl</i>	1	2	3	4
Ui	<i>st</i>	1	1	1	2
Aubergine	<i>st</i>	0.5	1	1	2
Paksoi	<i>st</i>	0.5	1	2	2
Limoen	<i>st</i>	0.25	0.5	1	1
Udon noodles	<i>g</i>	85	170	250	340
Mais	<i>g</i>	100	200	300	390
Pinda's ongezoeten	<i>g</i>	10	20	25	40
<i>zelf toevoegen:</i>					
Ketjap	<i>el</i>	1	2	3	4
Olie	<i>el</i>	1	2	3	4
Bouillon	<i>ml</i>	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 de ui en snijd klein. Was de aubergine en snijd in kleine stukken. Bewaar een plak paksoi en snijd de rest van de paksoi klein. Verwarm olie in een bakpan en bak de groente 3-5 minuten op 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. Laat de mais uitlekken en doe samen met de gebakken groenten 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

