



Ramen met spek en ei



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 eieren
200 gram glasnoedels
1 l kippenbouillon
3 plakjes gezouten spek
2 teentjes knoflook
2 centimeters gember
1 scheutje sojasaus
1 chilipeper (of 1 theelepel cayennepeper)
1 kopje diepvrieserwt
1 handvol peultje
1 handvol babyspinazie
1 limoen (sap)
1 potje sambal oelek
2 lente-uitjes

Bereidingswijze

- 1.** Kook de eieren 5 minuten en laat ze schrikken.
- 2.** Kook de glasnoedels en giet ze af.
- 3.** Breng de bouillon aan de kook. Voeg het gezouten spek, de fijngesneden knoflook en de geraspte gember toe. Laat 15 minuten pruttelen en voeg de sojasaus, de fijngesneden chilipeper, de erwten, de peultjes, de spinazie en het limoensap toe.
- 4.** Doe de noedels en de doormidden gesneden eieren er voorzichtig bij.
- 5.** Geef er de sambal oelek bij en garneer met fijngesneden lente-uitjes.