



Ramen met hoisinvarkensreepjes

en paksoi, bosui en koriander



ca. 25min



2 personen

Udonnoedels zijn een populaire Japanse noedelsoort. Je herkent ze direct omdat ze een stuk dikker zijn dan de meeste andere noedelsoorten. Het maakt ze perfect geschikt voor soepen of bouillons. Wij serveren ze daarom in een smakelijke kom ramen, die we ook nog eens vullen met lekker veel groenten en sappige hoisinvarkensreepjes.

Wat je van ons krijgt

- 1 pak udonnoedels ¹
- 1 wortel
- 1 paksoi
- 1 stukje verse gember
- 1 teen knoflook
- 1 bosui
- 1 zakje Chinese 5-kruidenmix
- 1 zakje runderbouillonpoeder
- 1 zakje hoisinsaus ^{1,6,11}
- 1x varkensreepjes
- 10g verse koriander

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout

Kookgerei

- grote kookpan
- vergiet
- dunschiller
- middelgrote koekenpan
- middelgrote kookpan
- waterkoker
- maatbeker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 737kcal, vet 29.4g, koolhydraten 80.1g, eiwit 36.4g



1. Noedels koken

Breng ruim gezouten water in een grote kookpan aan de kook. Voeg de **helft van de noedels** (of meer bij grote trek) toe zodra het water kookt en kook ze in ca. 4min beetgaar. Giet af in een vergiet en spoel om met koud water. Laat uitlekken. Breng 750ml water in een waterkoker aan de kook.



4. Vlees bakken

Verhit 1el olie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Braad de **varkensreepjes** ca. 2min en voeg dan de **rest van de hoisinsaus** toe en schep om.



2. Groenten voorbereiden

Schil de **wortel** en snijd hem schuin in dunne schijfjes. Snijd het **wit van de paksoi** in smalle repen en houdt het **groen** intact. Schil de **gember** en rasp hem fijn. Pel en hak de **knoflook** fijn. Hak het **wit van de bosui** fijn en snijd het **groen** schuin in dunne ringen.



5. Groenten toevoegen

Voeg het **groen van de paksoi** aan de soeppan toe en laat 4-5min zachtjes pruttelen. Roer het **vlees** door de **soep**.



3. Bouillon voorbereiden

Verhit 1el olie in een middelgrote kookpan en voeg het **wit van de paksoi**, de **gember**, **knoflook** en het **wit van de bosui** toe. Bak 2min en voeg **1/2tl Chinese 5-kruiden**, de **helft van het bouillonpoeder**, **2el hoisinaus** en het gekookte water toe. Breng de **bouillon** aan de kook en voeg de **wortel** toe. Laat 3-4min zachtjes koken.



6. Ramen serveren

Roer de **noedels** door de **soep** en breng evt. nog eens op smaak met peper, **meer sojasaus** en **Chinese 5-kruiden** naar wens. Hak de **koriander** grof. Serveer de **ramen** in kommen of diepe borden en garneer met de **koriander** en de **rest van de bosui**.