

PADDENSTOELEN- RAMEN MET EI EN PAKSOI

4 personen | 25 minuten



Ingrediënten

- 2 eieren, middelgroot
- 140 g shiitake
- 140 g beukenzwam
- 4 babypaksoi
- 1 el zonnebloemolie
- zout
- 40 g dashipoeder
- 4 el *Obento sojasaus*
- 2 el sesamololie
- 270 g **Hakubaku biologische Ramen Noedels**
- 4 bosuïen

Bereiding

- 1** Breng een pan water aan de kook en kook de eieren 6 minuten. Haal ze uit de pan, laat ze schrikken onder koud stromend water en pel ze. Houd ze zolang apart.
- 2** Maak de paddenstoelen en paksoi schoon. Snijd de paksoi in gelijke kwarten. Verhit de zonnebloemolie in een koekenpan en bak de paddenstoelen 3-4 minuten. Voeg de paksoikwarten toe en bak ze 2-3 minuten mee. Bestrooi met wat zout.
- 3** Doe het dashipoeder in een pan en voeg 1½ liter water toe. Breng langzaam aan de kook en laat het poeder al roerend oplossen. Voeg dan de sojasaus, sesamololie en paksoi toe (houd de paddenstoelen apart) en laat op laag vuur 15 minuten koken.
- 4** Kook de **Hakubaku biologische Ramen Noedels** volgens de instructies op de verpakking.
- 5** Snijd de bosuïen in ringetjes. Schep de paksoi uit de bouillon en verdeel hem over vier kommen. Schenk de dashibouillon erbij, schep de noedels en paddenstoelen erop en leg in elke kom een half ei. Bestrooi tot slot met de bosuï.



**HAKUBAKU
BIOLOGISCHE RAMEN
NOEDEL**

TIP

Je kunt paddenstoelen en champignons beter niet met water afspoelen, want dan zuigen ze zich vol met vocht en worden ze bij het bakken zompig. Veeg zand weg met droog keukenpapier en maak shiitakes, portobello's en cantharellen schoon met licht bevochtigd keukenpapier.