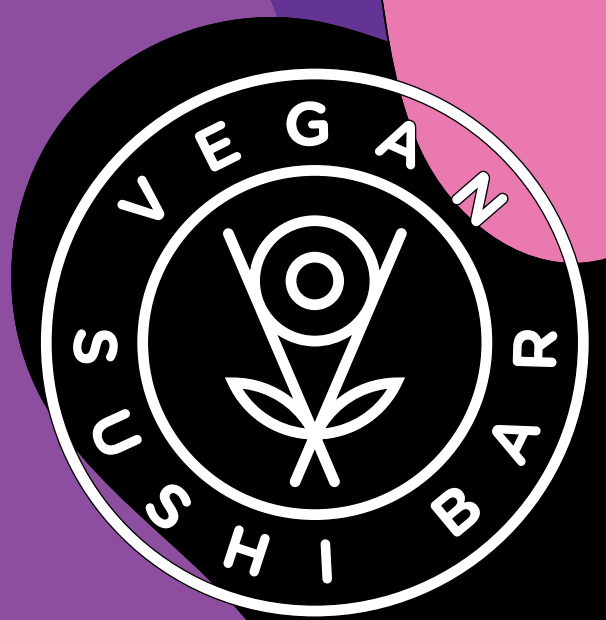


SOUS



Tankatsu Ramen

In de Box

Ramen

Ramen noedels met bouillon.

Toppings: Lotus wortel, lente-ui, maïs, roze gember, houten oor paddenstoel, nori, zwarte knoflookolie en een bamboo-scheut

Bijgerechten

Groente Gyoza's

Edamame Boontjes

Crunchy Mushroom Wings

Benodigdheden

Steelpan, 2 kookpannen, ovenschaal, oven/airfryer, kommen en borden

Allergenen

Soja, Gluten, Sesam, Noten

Bereidingstijd 20 min



Bereiding Ramen

- 1) Zet een kookpan met water op het vuur (lees alvast de stappen voor de bijgerechten door zodat alles tegelijk klaar is)
- 2) Verwarm de meegeleverde ramen bouillon in de andere kookpan
- 3) Kook de ramen noedels in kokend water voor 3 minuten en giet het vervolgens af
- 4) Verdeel de ramen noedels over de kommen en voeg vervolgens de bouillon toe aan de kommen
- 5) Maak je ramen af door de bijgeleverde toppings toe te voegen en druppel de zwarte knoflookolie er overheen, geniet ervan!

Bereiding Bijgerechten

Crunchy Mushroom Wings

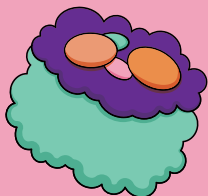
Verwarm de oven (of airfryer) voor op 180 graden en verwarm de crunchy mushroom wings gedurende 5 minuten

Groente Gyoza's

- 1) Verwarm een pan met een beetje olie
- 2) Leg de gyoza's in de pan en bak ze totdat ze goudbruin zijn aan de onderkant
- 3) Voeg een scheutje water toe, doe de deksel op de pan en laat ze voor 3 minuten stomen
- 4) Leg de gyoza's met de bruine kant naar boven op een schaalje en strooi de bijgeleverde toppings (saus en sesamzaadjes) er overheen

Edamame Boontjes

- 1) Breng een pan met water aan de kook
- 2) Voeg de boontjes toe en giet deze na 3 minuten af
- 3) Bestrooi de boontjes met grof zout



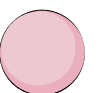


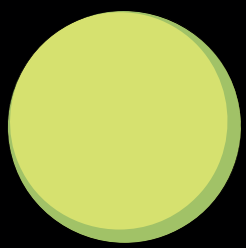
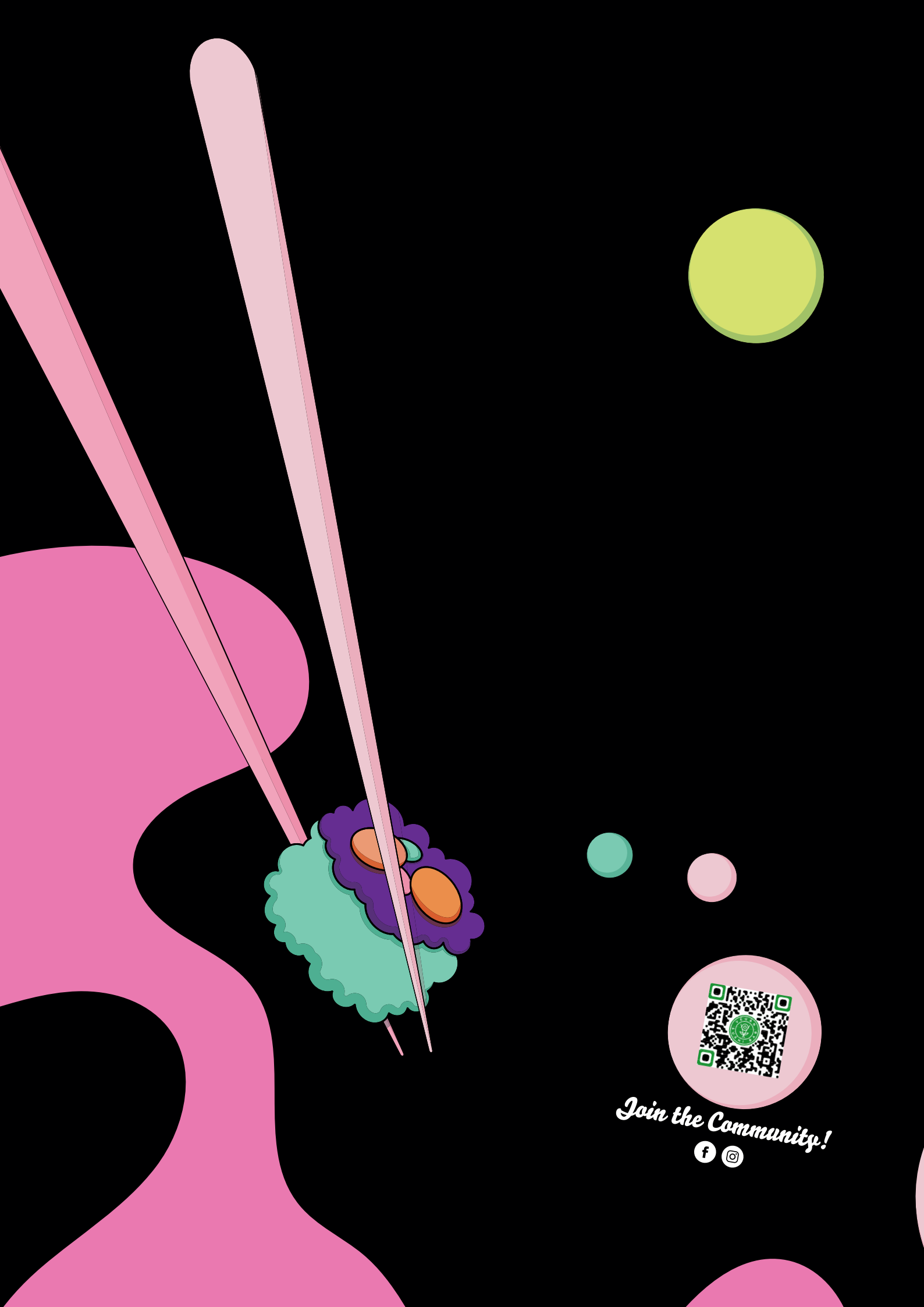
Chef Nodoka

“De ramenbox is gebaseerd op de recepten
van mijn Japanse familie.

Met de gerechten neem ik je graag mee op culinaire
reis door de regio waar ik vandaan kom”

Itadakimasu
“eet smakelijk”





Join the Community!

