



Spicy ramen met pinda & mais



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 eetlepels arachideolie
4 eetlepels gember (geraspt)
4 teentjes knoflook (fijngesneden)
2 eetlepels chilisaus
4 eetlepels pindakaas
800 gram kokosmelk
4 eetlepels sojasaus
2 eetlepels bruine suiker
1 eetlepel vissaus
2 limoenen
2 eetlepels chiliolie
300 gram mais
2 paksoys (in stukjes gesneden)
4 eieren
400 gram ramen
koriander
zout

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de arachideolie in een pan. Voeg de gember en knoflook toe en laat 1 minuut garen. Voeg de chilisaus en de pindakaas toe. Roer goed. Voeg 2 eetlepels room van de kokosmelk toe (schep dit van de bovenste laag in het blik). Roer goed en voeg dan de rest van de kokosmelk, de sojasaus, de bruine suiker, de vissaus en het sap van een limoen toe. Laat zachtjes sudderen.
- 2.** Verhit in een andere pan 1 eetlepel chiliolie en voeg de mais toe. Breng op smaak met zout. Laat zachtjes karamelliseren. Voeg de paksoi toe.
- 3.** Kook de eieren gedurende 7 minuten. Laat ze schrikken in koud water en hou apart.



- 4.** Kook de noedels zoals staat aangegeven op de verpakking en giet af. Verdeel over vier kommen. Lepel de soep erbovenop. Voeg de mais en de paksoi toe. Werk af met gehalveerde gepelde eieren, koriander, limoenpartjes en de rest van de chiliolie.