

**INGREDIËNTEN**

1 Pak Garden Gourmet Vegan  
sensational kipstukjes Aziatisch

250 g ramennoedels

100 g shiitake-paddenstoelen

1 handvol verse spinazie

100 g gekookte edamame bonen

4 radijsjes

4 wortels

100 g bimi

1 L misobouillon van een  
misobouillonblokje of bouillonpasta

zwarte sesamzaadjes en shisho  
paarse tuinkers om te garneren

 4 PORTIES 20 MIN GEMIDDELD

Maak deze heerlijke vegan Japanse misosoep vol smaak explosies en heb het gevoel dat je op reis bent!

**INSTRUCTIES VOOR BEREIDING****1. Kook de noodles en snijd de groente**

Kook de ramen noodles volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snijd de shiitake, radijs en wortel in plakjes en snij de bimi doormidden. Kook de wortels 4 minuten tot ze knapperig zijn en blancheer de bimi en shiitake 2 minuten.

**2. Kook de bouillon en bak de gemarineerde stukjes**

Breng de bouillon aan de kook. Bak de gemarineerde stukjes zachtjes volgens de instructies op de verpakking.

**3. Verdeel in grote soepkommen**

Verdeel de ramen noodles, wat verse spinazieblaadjes, wortels, bimi, sojabonen, shii-take en gemarineerde stukjes in grote soepkommen.

**4. Garneer**

Lepel de hete bouillon erover en garneer met radijsjes, sesamzaadjes en shisho cress.

**5. Lekker bij**

Lekker bij: pittige chili 'crisp' olie 150 ml olijfolie 1 grote verse chilipeper 1 sjalot 1 teentje knoflook 1 el gedroogde chilivlokken 1 tl geraspte verse gember. 1. Snijd de sjalot, knoflook en verse peper (zaadvlees) fijn en fruit ze zachtjes zonder bruin te worden in een beetje olie. 2. Voeg de rest van de olie en gember toe en laat afkoelen.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN  
GARDENGOURMET.NL**