



### **Ramen noodle bowl**

Deze overheerlijke ramen noodle bowl is mijn idee van het ultieme comfortfood. Ramen komt van oorsprong uit Japan waar het dan weer een aanpassing is op de Chinese tarwenoedels.

Het fijne van een ramen noodle bowl is dat het enorm veelzijdig is en super makkelijk is om aan te passen aan jouw wensen. Wat je er op doet of in doet is dus helemaal afhankelijk van je eigen smaak en wensen. Ik koos hier voor een topping met lekker veel paddenstoelen, tofu en bok choy, maar ga wild met wat jij lekker vindt.

### **Soja eitjes**

Als extra voor de eitjes worden deze gemarineerd in de sojasaus. Je kookt hiervoor de eieren en legt ze daarna in een badje van sojasaus. Hoe langer ze erin liggen des te meer de kleur in de eieren trekt. Laat ze echter niet te lang liggen want dan heb je risico dat het heel zout wordt. Een minuutje of 10-15 is genoeg.

### **Paddestoelen in de ramen noodle bowl**

Voor de ramen noodle bowl maak ik graag gebruik van lekker veel paddestoelen. In dit geval koos ik voor shiitake en enoki paddenstoelen, die ik altijd wel lekker Oosters vind. Ze worden hier meegekookt in de bouillon maar je kunt ze natuurlijk ook even lekker opbakken als je dat lekkerder vindt. Ik varieer het. De ene keer bak ik ze, de andere keer kook ik ze. Afhankelijk van het soort paddestoel.