

RAMEN BOWL



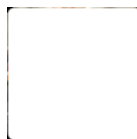
30 min.



10 min.



2 pers.



**RÉALISÉ
PAR**
Olivia

Passionnée de cuisine d'ici et d'ailleurs, je serais heureuse de vous apprendre à cuisiner des recettes saines et savoureuses lors d'ateliers chez moi ou à votre domicile.

Vous avez un Thermomix ? Je suis aussi conseillère et pourrais vous faire découvrir ce fabuleux compagnon.

Pour plus d'informations, vous pouvez me contacter au 079 260 68 82 et suivre ma page Instagram : [cookingwitholive](#)

INGRÉDIENTS

- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 grosse CS de pâte de miso brun
- 2 tiges de cébelle
- 1 CC de flocons de piments
- 100 g de nouilles soba (japonaises au sarasin)
- 1 cube de bouillon de champignon
- 6 dl d'eau
- 250 g de shiitake ou enoki (champignons japonais)
- 2 pak choy
- 2 œufs cuits mollet
- 2 CS de tamari
- 3 CS d'huile de sésame toasté
- 2 petits piments rouges

MARCHE À SUIVRE

1. Hacher finement l'oignon et l'ail puis dans une grande poêle faire revenir dans un peu d'huile de sésame environ 5 minutes.
2. Ajouter la pâte de miso et la sauce tamari et cuire 2 min. avant d'y ajouter l'eau et le cube de bouillon. Faire bouillir puis baisser le feu et laisser frémir 10 min.
3. Dans une autre poêle, faire revenir le pak choy et les champignons avec un peu d'huile de sésame jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
4. Pendant ce temps, faire cuire vos nouilles selon les instructions du paquet et les rincer sous l'eau chaude pour éviter qu'elles ne collent.
5. Diviser vos nouilles et légumes dans les 2 bols, ajouter le bouillon, quelques flocons de piment et/ou le piments frais émincé, quelques rondelles de cébelle et pour finir l'œuf mollet.

Bon Appétit !!

ASTUCES DU CHEF

A la place de l'œuf mollet vous pouvez des cubes de tofu ou un sauté de poulet