

## INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet Sensational Filet Pieces Asian Seasoning

250 g ramennoedels

100 g shiitake-paddenstoelen

1 handvol verse spinazie

100 g gekookte edamame bonen

4 radijsjes

4 wortelen

100 g bimi

1 L misobouillon van een misobouillonblokje of bouillonpasta

zwarte sesamzaadjes en shiso paarse tuinkers om te garneren



Maak deze heerlijke vegan Japanse misosoeppol vol smaakexplosies en heb het gevoel dat je op reis bent!

## BEREIDING

### 1. Kook de ramen en de groenten

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. Bak de Asian Filet Pieces

Breng de bouillon aan de kook. Bak de Asian Filet Pieces zachtjes volgens de instructies op de verpakking.

### 3. Verdeel de ingrediënten over de kommen

Verdeel de ramen noodles, wat verse spinazieblaadjes, wortels, bimi, sojabonen, shiitake en Asian Filet Pieces in grote soepkommen.

### 4. Serveer met hete bouillon en geniet!

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

### 5. Spice it up met pittige chili 'crisp' olie

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.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP [GARDENGOURMET.BE/NL](https://gardengourmet.be/nl)**