



## INGRÉDIENTS (2 Personnes)

- Gingembre, frais
- 1 Gousse d'ail
- 1 cas Huile (sésame, arachide ou neutre)
- 1 cas **Sauce de soja sans gluten \***
- 1 cas Sucre de canne brut
- 1 cas **Pâte miso sans gluten \***
- 1/2 cac Pâte de curry
- 2 cas Purée de cacahuètes
- 1 Litre Bouillon de légumes (ou bouillon japonais, dashi)
- 2 sachets KOMEKO Ramen \***
- 2 Œufs
- 100 g Haricots mange-tout
- 1 Carotte
- 1 Pak choi
- 125 g Champignons bruns (ou cèpes)

\*disponible dans la boutique en ligne KOMEKO



## PRÉPARATION

1. Eplucher et hacher le gingembre et l'ail. Faire chauffer l'huile dans une grande casserole ou un wok. Y faire revenir le gingembre et l'ail.
2. Mouiller avec la sauce soja, incorporer le sucre, la pâte miso, la pâte de curry et la purée de cacahuètes, verser le bouillon et laisser mijoter pendant environ 20 minutes.
3. Entre-temps, nettoyer et laver les légumes. Couper les haricots mange-tout et le chou pointu en lanières. Eplucher les carottes et les couper en fines tranches avec les champignons.
4. Faire cuire les œufs pendant environ 4 à 5 minutes afin que le jaune ne soit pas complètement cuit (le temps dépend de la taille), les refroidir dans de l'eau froide, les écaler et les laisser de côté.
5. Faire mijoter les légumes dans la soupe pendant environ 3 minutes.
6. Cuire les ramens dans 1 Litre d'eau bouillante salée pendant 1-2 minutes, égoutter et répartir dans 2 bols.
7. Verser la soupe et les légumes. Couper les œufs en deux, les disposer sur la soupe et déguster.

**Nos conseils :**

Pour une note de fraîcheur, assaisonner la soupe avec un peu de jus de citron vert.  
Si l'on utilise du dashi (bouillon japonais), on peut ajouter 1 cuillère à soupe de sauce soja en plus dans la soupe.

