

# soupe japonaise ramen végétarien

Amour de cuisine

Cette **soupe japonaise de ramen végétarien** est une recette de soupe asiatique de toute facilité et super délicieuse idéale pour un repas du soir en famille.



★★★★★ 4.96 from 25 votes

🕒		
TEMPS DE PRÉPARATION	TEMPS DE CUISSON	TEMPS TOTAL
10 min	20 min	30 min
👨‍🍳		
TYPE DE PLAT	CUISINE	
plat complet	cuisine asiatique	

## INGRÉDIENTS

- 1 sachet de nouilles ramen
- 1 c. à soupe de sauce soja
- 3 et 1/2 verres de bouillon de légumes
- 1/2 c. à café de harissa ou sauce piquante
- 1/2 c. à café de gingembre frais
- 1/2 verre d'oignon vert
- 2 gousse d'ail
- 2 c. à soupe d'huile d'olive

### garniture

- 2 oeufs durs
- quelques tiges d'oignon vert
- carottes en batonnets
- grains de nigelles

## INSTRUCTIONS

1. faites revenir l'ail écrasé dans l'huile
2. ajoutez l'oignon vert haché
3. ajoutez ensuite le gingembre rapé et la harissa, faites revenir
4. arrosez avec le bouillon de légumes et ajoutez la sauce soja
5. quand la sauce commence à bouillir, introduisez les nouilles ramen et laissez cuire.
6. égouttez les nouilles de la sauce, mais gardez la sauce
7. pour servir, placez les nouilles ramen au fond du bol, ajoutez la sauce de cuisson selon le gout
8. garnissez avec l'oeuf dur, les batonnets de carottes et les feuilles d'oignon vert coupées.
9. parsemez avec un peu de grains de nigelle et déguster!



**Vous avez testé cette recette?**

Mention @amourdecuisine or tag #amourdecuisine!