

Souped-Up Ramen-Style Noodle Bowl

10 Minutes

Start here

Before starting, wash and dry all produce.

Bust out

Kettle, plastic wrap, measuring cups

Ingredients

	1 Person
Ramen Noodles	120 g
Hard Boiled Egg	1
Green Onions	1
Carrot, julienned	56 g
Sriracha 🍷	2 tsp
Chicken Broth Concentrate	2
Soy Sauce	1 tbsp
Baby Spinach	28 g

Allergens

Hey home cooks! Please refer to our meal kit labels for the most current allergen information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Prep

Bring **2 ½ cups of water** to a boil in a kettle or small pot over high heat. While **water** comes to a boil, halve **egg**. Thinly slice or cut the **green onion**.



2 Cook noodles

Add **noodles, spinach, stock concentrate, soy, carrots** and **half the green onions** to a large soup bowl. Carefully pour the **boiling water** over top. Cover with plastic wrap or foil. Allow **noodles** to steep, until tender, 2-3 min.



3 Finish and serve

Top **noodles** with **eggs** and **remaining green onions**. Drizzle **sriracha** over top, if desired.

Bol de nouilles style ramen version soupe avec légumes et œuf cuit dur

10 minutes


D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes

Matériel requis

Bouilloire, pellicule plastique, tasses à mesurer

Ingrédients

2 personnes	
Nouilles ramen	120 g
Œuf cuit dur	1
Oignon vert	1
Carotte, en julienne	56 g
Sriracha 	2 c. à thé
Concentré de bouillon de poulet	2
Sauce soja	1 c. à soupe
Bébés épinards	28 g

Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



Préparer

Dans une petite casserole ou une bouilloire, porter à ébullition **2 ½ tasse** d'eau. En attendant que l'eau bouille, couper l'**œuf** en deux. Émincer l'**oignon vert**.



Terminer et servir

Garnir les **nouilles** d'**œufs** et du **reste** de l'**oignon vert**. Verser la **sriracha** en filet, au goût.



Faire cuire les nouilles

Dans un grand bol à soupe, ajouter les **nouilles**, les **épinards**, le **concentré de bouillon**, la **sauce soja**, les **carottes** et la **moitié** de l'**oignon vert**. Verser soigneusement l'**eau bouillante** sur le tout. Couvrir d'une pellicule plastique ou de papier d'aluminium. Laisser tremper les **nouilles** de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres.