



Souped-Up Ramen-Style Noodle Bowl

with Veggies and Hard Boiled Egg

10 Minutes

Start here

Before starting, wash and dry all produce.

Bust out

Kettle, plastic wrap, measuring cups, large bowl

Ingredients

	1 Person
Ramen Noodles	100 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
Chicken Salt	½ tbsp

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.



Prep

Bring **4 cups water** to a boil in a kettle or small pot over high heat. While **water** comes to a boil, halve **egg**. Thinly slice **green onion**.



Cook veggies

Add **spinach, stock concentrate, soy, carrots, half the chicken salt** and **half the green onions** to the large bowl with **noodles**. Carefully pour **remaining 2 cups boiling water** over top. Set aside and allow **veggies** to steep until tender, 1-2 min.



Cook noodles

Add **noodles** to a large bowl. Carefully pour **2 cups boiling water** over **noodles**. Cover with plastic wrap or foil. Allow **noodles** to steep until tender, 2-3 min. Carefully drain **noodles**, then rinse under **cold water**. Return **noodles** to the large bowl.



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, grand bol

Ingrédients

	1 personne
Nouilles ramen	100 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
Sel de poulet	½ c. à soupe

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

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.



1 Préparer

Dans une petite casserole ou une bouilloire, porter à ébullition **4 tasses d'eau**. En attendant que l'**eau** bouille, couper l'**œuf** en deux. Émincer l'**oignon vert**.



3 Terminer et servir

Ajouter les **épinards**, le **concentré de bouillon**, la **sauce soja**, les **carottes**, la **moitié** du **sel de poulet** et la **moitié** de l'**oignon vert** au grand bol contenant les **nouilles**. Verser soigneusement le **reste** de l'**eau bouillante** sur le tout. Couvrir d'une pellicule plastique ou de papier d'aluminium. Laisser les **légumes** se reposer de 1 à 2 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.



2 Faire cuire les nouilles

Placer les **nouilles** dans un grand bol. Verser soigneusement **2 tasses d'eau bouillante** sur les **nouilles**. Couvrir avec une pellicule plastique ou du papier d'aluminium. Laisser les **nouilles** reposer de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égoutter, puis rincer les **nouilles** à l'**eau froide**. Remettre les **nouilles** dans le grand bol.



4 Terminer et servir

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