**Miso ramensoep met eend**

Nodig voor 2 personen:

200 gram eendenborst (met vel)

70 gram miso pasta

500 ml heet water

Koffielepel gemberpasta

Koffielepel knoflookpasta

1 eetlepel sojasaus

1 eetlepel rijstwijn

Sambal

100 gram shiitake paddenstoelen

2 eieren

2 steeltjes lente-ui

150 gram ramen noodles

Bereiding:

Maak de bouillon. Meng de miso pasta met 500 milliliter heet water, zodat het een bouillon wordt. Zet apart. Bak de knoflook en de gember in een soeppan in een beetje (sesam)olie. Voeg de sojasaus en rijstwijn toe en laat een minuutje sissen. Voeg de misobouillon toe. Laat 5 minuten trekken. Voeg de paddenstoelen toe, samen met de helft van de lente-ui en laat nog 10 minuten sudderen. Proef en breng indien nodig op smaak met extra zout (sojasaus) of sambal. Kook intussen twee eieren tot ze zachtgekookt zijn. Voor middelgrote eieren reken je hiervoor 7 minuten kooktijd in kokend water. Houd de eieren na de 7 minuten kooktijd onder de koude kraan zodat ze niet verder garen. Kook daarna de noedels gaar in het kookwater van de eieren, volgens de aanwijzingen op de verpakking. Bak de eendenborst. Verhit een scheutje (sesam)olie in een koekenpan. Leg de eendenborst in de pan met de velkant naar beneden. Bak de eend, afhankelijk van de dikte van de borst, 3-6 minuten per kant. De velkant mag lekker krokant en goudbruin bakken, terwijl de binnenkant nog mooi rosé is. Laat de eend even rusten op een warm bord tot je hem vlak voor het serveren met een scherp mes in dunne plakjes snijdt. Verdeel de noedels over twee kommen. Verdeel de in plakjes gesneden eend over de kommen. Giet de bouillon over de twee kommen. Maak af met de in ringetjes gesneden lente-ui, de gehalveerde eitjes en eventueel wat chilivlokken.