



RAMEN

Ramen met curry

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 500 g kipfilet en/of kipdijfilet, in dunne reepjes
- 🍴 zout en peper (naar smaak)
- 🍴 1 el koolzaad- of kokosolie
- 🍴 1½ teentjes knoflook, fijngehakt
- 🍴 1 cm laos of gemberwortel, fijngehakt
- 🍴 3 lente-uitjes, in stukjes van 2½ cm
- 🍴 mespuntje kurkumapoeder
- 🍴 ½ el oriëntaals kerriepoeder
- 🍴 kerriepoeder
- 🍴 1½ el Thaise groene currypasta, kant-en-klaar is prima voor dit recept
- 🍴 1000 ml Aziatische kippenbouillon
- 🍴 3 pakjes instant noedels, zonder de smaakmakers
- 🍴 1 blik à 400 ml kokosroom
- 🍴 1 el (glutenvrije) vissaus

optionele garnering

- 🍴 korianderblaadjes
- 🍴 gebakken uitjes
- 🍴 fijngesneden wortel
- 🍴 Chinese chiliolie

MATERIAAL: wok of diepe koekenpan

ZO MAAK JE HET:

1. Bestrooi de kip met zout en peper en verhit het koolzaad- of kokosolie in een grote wok of diepe koekenpan.
2. Voeg de kip toe en bak regelmatig omscheppend in circa 10 minuten gaar en lichtbruin; mogelijk moet je dit in porties doen.
3. De kip is gaar bij een kerntemperatuur van 75 °C.
4. Schep de kip op een bord en houd warm.
5. Voeg indien nodig nog wat olie toe aan de wok en bak de knoflook, laos of gember en de lente-ui circa 30 seconden, tot de aroma's vrijkomen.
6. Roer dan het kurkumapoeder, kerriepoeder en de Thaise currypasta erdoor en bak al roerend 1 minuut.
7. Voeg de kippenbouillon toe, breng zachtjes aan de kook en laat circa 5 minuten iets inkoken.
8. Bedek intussen de instant noedels met heet water.
9. Ze hoeven meestal maar 5 minuten te weken, maar volg de aanwijzingen op de verpakking.
10. Voeg als de kippenbouillon 5 minuten heeft gekookt de kokosroom toe en breng weer zachtjes aan de kook.
11. Roer de vissaus erdoor.
12. Maak de curry pittiger door meer groene currypasta toe te voegen of breng op smaak met extra zout of suiker.
13. Verdeel de geweekte noedels over de kommen.
14. Schep de kip erop en schenk de saus erover.
15. Garneer met de voorgestelde opties of met wat jou lekker lijkt.

BRON: foodiesmagazine.nl

