



RAMEN

Ramen met gebraden kip en groenten

2 PERSONEN

🕒 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de kip:

- 🍗 2 kipfilets (met vel)
- 🌶️ 1 tl zwarte peper
- 🧂 1 tl zout
- 🍋 1 el ongezouten boter

voor de ramenbouillon:

- 🍲 2 el Miso Sesam Ramenpasta
- 💧 400 ml koud water
- 🍄 50 g shiitake paddenstoelen
- 🍝 1 pak voorgekookte ramennoedels

voor de zachtgekookte eieren (optioneel):

- 🥚 2 eieren, M

om te serveren:

- 🌿 1 lente-ui fijn gesneden
- 🌱 zwarte sesamzaadjes, geroosterd
- 🌱 witte sesamzaadjes, geroosterd

MATERIAAL: ovenbestendige braadpan

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 190°C.
2. Smelt de boter in een grote ovenbestendige braadpan op het fornuis op een middelhoog pitje.
3. Breng de kipfilets op smaak met zout en peper en leg ze in de braadpan met het vel naar beneden.
4. Bak ze 5 à 7 minuten aan tot het vel goudbruin is, draai ze dan om en bak nogmaals 5 minuten, zodat beide kanten goudbruin gekleurd zijn.
5. Zet de braadpan nu in de oven en bak de kip in 15-20 minuten gaar.
6. Leg de kip op een bord bedekt met aluminiumfolie en zet opzij totdat je het gerecht samenstelt.
7. Voor de ramen bouillon meng je 2 el miso sesam ramen pasta met 400 ml water in een pan en voeg je de paddenstoelen toe.
8. Laat dit 5 minuten zachtjes koken – na 3 minuten kooktijd voeg je de voorgekookte ramen noedels toe.
9. 'Jammy eggs' zijn eieren die aan de buitenkant hardgekookt zijn maar nog zacht in het midden.
10. Als je deze in je recept wilt gebruiken, lees je hier hoe het in zijn werk gaat.
11. Breng een pan water aan de kook, net genoeg om de eieren te bedekken.
12. Laat de eieren voorzichtig in het kokende water zakken (ze moeten koud uit de koelkast komen voordat je ze kookt, zodat ze hun zachtgekookte, romige kern behouden).
13. Laat ze 7 minuten zachtjes koken, haal ze uit het kookwater en leg ze in een kom met ijswater.
14. Hierdoor stopt het kookproces.
15. Wacht minstens 5 minuten voordat je de eieren pelt.
16. Snijd ze in de lengte doormidden en zet de eieren opzij tot ze klaar zijn om aan het gerecht toe te voegen.

Zo stel je dit gerecht samen:

17. Verdeel de bouillon van de ramen noedels en paddenstoelen over twee kommen.
18. Voeg vervolgens alle toppings toe; snijd de kipfilets in plakjes en leg deze op de noedels, voeg de groene ui, zwarte en witte sesamzaadjes toe en leg ook de zachtgekookte eieren erop als je daarvoor kiest.
19. Dien onmiddellijk op.

BRON: saitaku.co/nl/

