



RAMEN

Ramen met kip-curry

2 PERSONEN

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍲 125 g ramennoedels
- 🍲 ½ paprika
- 🍲 50 g taugé
- 🍲 1½ bosuitje
- 🍲 ½ komkommer
- 🍲 ½ limoen
- 🍲 150 g kippendijfilet
- 🍲 1 el olijfolie
- 🍲 zout en peper
- 🍲 2 eieren
- 🍲 ½ ui
- 🍲 1½ teentje knoflook
- 🍲 1 el rode currypasta
- 🍲 270 ml kokosmelk
- 🍲 500 ml kippenbouillon
- 🍲 1 groene pepers

ZO MAAK JE HET:

1. Gaar de ramennoedels in kokend water en spoel ze daarna koud af.
2. Snijd de paprika in stukjes, de bosuien in ringetjes, de komkommer in dunne reepjes en de limoen in vieren.
3. Snijd de kip in blokjes en bak ze daarna in olijfolie mooi goudbruin, voeg wat zout en peper naar smaak toe.
4. Kook de eieren in kokend water voor 6 minuten.
5. Snijd de ui en de knoflook en bak ze goed in een pan, voeg daarna wat rode currypasta toe ne zorg ervoor dat het goed gemixt is.
6. Ook hier voeg je wat zout en peper toe.
7. Voeg hierna ook de kokosmelk toe.
8. Voeg de bouillon toe en breng het aan de kook.
9. Vervolgens voeg je de paprika, taugé en bosui toe.
10. Verdeel de noedels over de borden en voeg de soep en kip toe.
11. Voeg vervolgens het ei en de komkommer toe als topping, knijp ¼ limoen uit over elk bord en voeg wat pepers in ringetjes naar smaak toe.

BRON: foodiesmagazine.nl

