



# RAMEN

## Ramen met kip en kokos

### 2 PERSONEN

🕒 15 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🥣 625 ml water
- 🥣 1 kippenbouillonblokje
- 🥣 200 ml kokosmelk
- 🥣 1½ el pindakaas
- 🥘 200 g kipdijfiletreepjes
- 🥘 200 g prei, koelvers en gesneden
- 🥘 1 stronk paksoi
- 🥘 90 g ramen noedels
- 🥘 ½ verse rode peper

### ZO MAAK JE HET:

1. Doe het water, het bouillonblokje, kokosmelk en pindakaas in een soeppan en breng al roerend aan de kook.
2. Voeg de kipdijfiletreepjes samen met de prei toe en laat op laag vuur 10 minuten zachtjes koken.
3. Breng de soep op smaak met peper en eventueel zout.
4. Snijd ondertussen de paksoi in dunne repen en voeg het witte deel van de paksoi samen met de noedels toe aan de soep en kook de laatste 5 minuten mee.
5. Verwijder de steelaanzet van de rode peper en snijd het vruchtvlees in ringetjes (houd je niet van pittig, verwijder dan de zaadlijsten).
6. Schep de soep in kommen en verdeel het groene deel van de paksoi samen met de rode peper erover.



BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)