



# RAMEN

## Ramen met kip en spinazie

### 2 PERSONEN

🕒 20 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍖 1 kipfilet
- 🌿 100 g spinazie
- 🍝 200 g gedroogde eiernoedels
- 🍷 100 ml shaoxing rijstwijn of sherry of mirin
- 🌶️ ½ cm gember, in dunne plakjes
- 🍄 1 steranijs
- 🥚 2 eieren, zachtgekookt
- 🍲 900 ml kippenbouillon
- 🥄 1 el sojasaus
- 🌿 1 el koriander, fijngehakt
- 🍄 1 bosuitje, in ringetjes
- 🌰 sesamzaadjes
- 🧂 zout
- 🌶️ peper
- 🌶️ sriracha, voor erbij

**MATERIAAL:** schaal

### ZO MAAK JE HET:

1. Wrijf de kipfilet in met zout en peper en leg deze in een schaal met de sojasaus en de Shaoxing-rijstwijn.
2. Breng de bouillon in een ruime pan aan de kook.
3. Doe de steranijs en de gember erbij.
4. Voeg ook de kipfilets, samen met sojasaus en Shaoxing-rijstwijn toe aan de pan.
5. Laat ongeveer 8 minuten koken, tot de kipfilet gaar is.
6. Haal deze uit de pan en laat kort rusten op een snijplank.
7. Voeg de eiernoedels toe aan de pan met bouillon en laat ze in ongeveer 2 minuten gaarkoken.
8. Meng de spinazie erdoor, tot die geslonken is.
9. Snijd de kipfilet in plakjes.
10. Dien de noedelsoep op in grote kommen en leg de plakjes kip erbovenop.
11. Bestrooi met de sesamzaadjes, gehakte koriander en bosui.
12. Halveer de zachtgekookte eieren en leg een helft op elke kom noedelsoep.
13. Giet er een klein scheutje sojasaus overheen.
14. Voeg tot slot naar smaak nog wat Sriracha toe.

**TIP:** Hou je niet zo van de smaak van gember, snijd 'm dan in dikke plakken en rijg die aan een satéprikker. Als de noedelsoep klaar is, vis je die er zó uit. Sowieso raden we je aan om de plakjes gember lekker fijn te snijden.

**BRON:** [culy.nl](https://culy.nl)

