



RAMEN

Ramen met kip, paksoi en broccoli

2 PERSONEN

🕒 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

🍄 4 gedroogde shiitakes

🍵 120 ml kokend water

voor de groenten en de kip

🍷 2 el mirin

🍷 1 el sojasaus met minder zout

🍷 1 el plantaardige olie

🍷 1 el witte miso (Japanse sojabonenpasta, o.a. toko)

🍷 1 tl fijngehakte gemberwortel

🍷 1 tl sesamololie

🍷 3 struiken babypaksoi, gehalveerd,

🍷 ½ broccoli, in roosjes van 2½ cm

🍷 65 g verse shiitakes, in plakjes van ½ cm

🍷 1 wortel, in schuine plakjes van ½ cm

🍷 350 g kipfilet, in repen van ½ cm

voor de soep

🍷 ½ el plantaardige olie

🍷 ½ tl sesamololie

🍷 ½ tl fijngehakte gemberwortel

🍷 1 tl gehakte knoflook

🍷 1 bosjes lente-ui, alleen witte en lichtgroene gedeelte, apart

🍷 ½ el witte miso

🍷 ½ el sojasaus met minder zout

🍷 600 ml groentebouillon met minder zout

🍷 zeezout

🍷 zwarte peper, versgemalen

🍷 125 g udon noedels

🍷 ½ limoen, in 2 partjes

MATERIAAL: bakplaat

ZO MAAK JE HET:

1. Plaats de roosters in het midden en onder in de oven en verwarm de oven voor tot 200°C.
2. Leg de gedroogde shiitakes in een kom, schenk het kokende water erover en zet apart.

Voor de groenten en de kip

3. Verdeel de mirin, de sojasaus, de plantaardige olie, de witte miso, de gember en de sesamololie over twee grote kommen en meng goed.
4. Voeg de paksoi, de broccoli, de verse shiitakes en de wortels toe aan een van de kommen en schep goed om.
5. Leg de kipreepjes in de andere kom en schep goed om.
6. Verdeel de groenten over een bakplaat en bak 10 minuten in de oven.
7. Keer de groenten met een tang of een spatel om en zet terug in de oven.
8. Leg de reepjes kip op een andere bakplaat en zet bij de groenten in de oven.
9. Rooster de kip en de groenten 10 minuten.
10. Haal beide bakplaten uit de oven en zet apart.

Voor de soep

11. Giet de geweekte shiitakes af, vang het weekvocht daarbij op en snijd de shiitakes in plakjes.
12. Schenk het weekvocht door een zeef om gruis te verwijderen.
13. Zet beide apart.
14. Verhit de plantaardige olie en de sesamololie in een grote soeppan op middelhoog vuur.
15. Voeg de geweekte shiitakes, de gember, de knoflook en driekwart van de lente-ui toe.
16. Bak al roerend 2 minuten, totdat alles lichtbruin is.
17. Voeg de miso en de sojasaus toe en bak al roerend nog 2 minuten.



18. Voeg de bouillon, het opgevangen weekvocht en 250 ml water toe.
19. Breng aan de kook en zet dan het vuur lager.
20. Breng op smaak met ½ tl zout en een mespuntje peper en laat 20 minuten zachtjes koken.
21. Breng intussen een grote pan water aan de kook.
22. Kook de udon noedels zoals aangegeven op de verpakking gaar.
23. Giet af en zet apart.
24. Zeef de bouillon en gooi de vaste bestanddelen weg.
25. Verdeel de noedels over de kommen en leg de groenten en de kip erop.
26. Schep in elke kom wat soep en garneer met de rest van de lente-ui en de partjes limoen.
27. Serveer heet.

BRON: culy.nl