



RAMEN

Ramen met kip, spinazie en shiitake

2 PERSONEN

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍝 75 g soba noedels*
- 🍗 2 kipfilets bio, à 100 g
- 🍷 3 el rijstolie
- 🍄 50 g shiitake gehalveerd
- 🌿 300 g spinazie
- 🌶️ 1 cm gember, geschild en geraspt
- 🍶 2 zakjes misopasta* doosje met 4 zakjes misosoep à 18 g
- 🌿 30 g taugé
- 🌿 ½ bosje koriander, grof gesneden
- 🌿 1 tl sesamololie om te besprenkelen
- 🌿 ½ tl sesamzaad zwart*
- 🌿 chilivlokken

MATERIAAL: grillpan

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Verhit de grillpan.
3. Bestrijk de kipfilets met 1 el olie en bestrooi ze met zout en peper.
4. Gril de kipfilet in 10 minuten bruin en gaar.
5. Verhit 1 el olie in een wok.
6. Bak de shiitake al omscheppend 2 minuten.
7. Schep ze op een bord en houd onder een deksel warm.
8. Schenk 1 el olie in de wok en laat al omscheppend de spinazie slinken en het vocht verdampen.
9. Schep de spinazie bij de shiitake en houd warm.
10. Verhit de laatste eetlepel olie in de wok.
11. Fruit de gember heel kort, voeg de misopasta uit de zakjes en 350 ml water toe en breng aan de kook.
12. Snijd intussen de kipfilet in plakjes.
13. Verdeel de noedels, spinazie, shiitake, taugé en kipfilet over de kommen.
14. Schenk de bouillon erover.
15. Bestrooi met de koriander en maak de soep af met de sesamololie, het sesamzaad en chilivlokken naar smaak.

* Soba noedels (boekweitnoedels), miso soeppasta (gefermenteerde soja) en (zwart) sesamzaad zijn te koop in de meeste ruim gesorteerde supermarkten in het Japanse schap en anders bij de oosterse supermarkt in het Japanse schap.

BRON: deliciousmagazine.nl

