



RAMEN

Ramen met kip, tahini en paddenstoelen

2 PERSONEN

🕒 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de bouillon

- 🍴 750 ml water
- 🍴 3 kippenbouillonblokjes
- 🍴 2 lente-ui
- 🍴 2 teentjes knoflook
- 🍴 25 g verse gember
- 🍴 ½ tl chilivlokken

voor de kruidensaus

- 🍴 1½ el misopasta
- 🍴 1 el tahini
- 🍴 ½ el sesamololie
- 🍴 ½ eidooier

voor de toppings

- 🍴 150 g kipfilets
- 🍴 2 eieren
- 🍴 50 g paddenstoelen
- 🍴 15 g boter
- 🍴 ½ norivel
- 🍴 100 g ramennoedels
- 🍴 2 el gebakken uien
- 🍴 ½ bos verse koriander

MATERIAAL: -

ZO MAAK JE HET:

1. Breng water en kippenbouillon aan de kook in een pan.
2. Laat 10 minuten sudderen.
3. Pel en snijd knoflook en gember.
4. Snijd het groene deel van de lente-ui in grove stukken.
5. Voeg toe aan de pan.
6. Voeg chilivlokken toe en laat de bouillon sudderen terwijl je de rest van de componenten maakt.
7. Zeef de bouillon wanneer je klaar bent om te serveren.

Kruidensaus

8. Roer misopasta, tahini, sesamololie en eidooier samen in een kleine kom om de kruidensaus te maken.

Toppings

9. Kook eieren 7 minuten.
10. Koel af en pel.
11. Bak de kipfilet in een beetje boter tot het gaar is.
12. Kruid met zout en peper.
13. Snijd de kip.
14. Snijd paddenstoelen.
15. Smelt boter in een koekenpan en bak de paddenstoelen tot ze mooi gekleurd zijn.
16. Snijd het witte deel van de lente-ui in dunne plakjes.
17. Snijd het norivel in stukken.
18. Kook ramen noedels volgens de instructies op de verpakking.
19. Om te serveren, verdeel de kruidensaus over de diepe borden.
20. Giet de hete bouillon erover.
21. Voeg de vers gekookte noedels toe.
22. Garneer met kip, paddenstoelen, norivellen, gehalveerde eieren, geroosterde uien en koriander.



🍜 Kan ik kant-en-klare kippenbouillon gebruiken voor dit recept?

Ja, kant-en-klare kippenbouillon werkt goed voor dit recept van kip ramen. Om de smaak te verdiepen, laat je de bouillon sudderen met gember, lente-uitjes en chili. Het toevoegen van gedroogde shiitake paddenstoelen zal ook een rijke smaak geven. Zorg ervoor dat je de bouillon met deze ingrediënten kookt en laat het daarna sudderen om de smaken goed te mengen. Dit verrijkt de bouillon, waardoor je een heerlijke basis krijgt voor je kip ramen zonder dat je de bouillon helemaal zelf hoeft te maken.

🍜 Welke noedels moet ik kiezen voor het maken van kip ramen?

Voor authentieke kip ramen kies je traditionele ramen noedels gemaakt van tarwemeel, zout, water en kansui. Ze staan bekend om hun unieke kauwgevoel en smaak. Als je het eens anders wilt doen, werken rechte of golvende ramen noedels, udon, soba of somen ook goed. Golvende noedels zijn vooral goed met lichtere bouillons. Als je instant noedels gebruikt, let dan op dat je ze niet te lang kookt, want ze kunnen snel te zacht worden. Kook ze korter zodat ze stevig blijven in je bouillon. Of je nu verse of gedroogde noedels gebruikt, kook ze zoals op de verpakking staat aangegeven om ze precies goed te krijgen, zodat ze bijdragen aan de rijke smaak van je kip ramen.

🍜 Kan ik de kip ramen bouillon van tevoren bereiden?

Ja, dat kan! Het van tevoren maken van je kip ramen bouillon bespaart tijd en verdiept de smaak. Bewaar de bouillon in de koelkast voor maximaal 2 dagen. Als je het langer moet bewaren, vries het dan in zonder de noedels of kip. Verwarm de bouillon tot hij heet is wanneer je klaar bent om te eten, voeg dan de noedels en andere toppings toe. Voor meer smaak, laat je de bouillon sudderen met gember, lente-uitjes en chili voordat je het bewaart, zeef dan deze ingrediënten eruit. Wanneer opnieuw verwarmd, zal de bouillon rijker van smaak zijn.

BRON: arla.nl