



# RAMEN

## Ramen met krokante kip en gegrilde pompoen

### 2 PERSONEN

🕒 30 + 30 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 teentje knoflook
- 🍴 1 cm verse gember
- 🍴 ½ prei
- 🍴 1 stengel bosui
- 🍴 1 el zonnebloemolie
- 🍴 ¾ el five spices poeder
- 🍴 500 ml kippenbouillon
- 🍴 ½ el sojasaus
- 🍴 ½ tl vissaus
- 🍴 2 eieren
- 🍴 1 el mayonaise
- 🍴 ½ el Dijon mosterd
- 🍴 1 el bloem
- 🍴 ¼ tl zeezout
- 🍴 200 g kipdijfilets
- 🍴 75 g panko
- 🍴 ½ hokkaido pompoen
- 🍴 150 g noedels
- 🍴 50 g taugé
- 🍴 1 tl sesamzaad zwart

### ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven op 180°C.
2. Pel en snipper de tenen knoflook, schil en snijd de gember fijn.
3. Was en snijd de prei in halve ringen.
4. Snijd de bosui in schuine ringen.
5. Verhit de helft van de olie in een pan en bak de knoflook samen met ⅔ van het five spices poeder en gember 1 minuut.
6. Voeg de prei toe en bak 2 minuten mee.
7. Zet het vuur laag en voeg de bouillon, sojasaus en vissaus toe.
8. Meng 1 van de eieren met de mayonaise, mosterd, resterende five spices poeder, bloem en het zout tot een beslag.
9. Haal de kip door het beslag en bedek met de panko.
10. Leg alle stukken kip op een met bakpapier beklede bakplaat en bak 20 minuten in de voorverwarmde oven.
11. Haal uit de oven en snijd in plakken van 2 cm.
12. Verwijder de schil van de pompoen, snijd doormidden en verwijder de zaadlijsten.
13. Snijd in halve ringen en leg op een met bakpapier beklede bakplaat.
14. Besprenkel met de resterende olie en rooster 30 minuten in de voorverwarmde oven.
15. Breng water aan de kook in een pan en kook het resterende ei in 8 minuten zacht gekookt.
16. Laat schrikken onder koud water.
17. Pel het ei en snijd doormidden.
18. Snijd de bosui in schuine ringen.
19. Kook de noedels in 2 minuten gaar in de bouillon.
20. Serveer de 5 spice ramen met de geroosterde pompoen, gekookte eieren, krokante kip en taugé.
21. Garneer met bosui en sesamzaad.

**TIP:** Voeg de kip pas op het laatste moment toe aan de bouillon zodat het knapperig blijft.

**BRON:** [eatertainment.nl](http://eatertainment.nl)

