



RAMEN

Ramen met miso en spicy kip

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍲 500 ml kippenbouillon
- 🍲 150 g kippendijen, zonder bot en vel
- 🍲 ½ el sesamololie
- 🍲 1 teen knoflook, fijngesneden
- 🍲 1½ cm gemberwortel, fijngesneden
- 🍲 ½ el sesamzaad, geroosterd
- 🍲 1½ el miso
- 🍲 30 ml mirin
- 🍲 1 el Japanse lichte sojasaus
- 🍲 ½ el hete chilisaus
- 🍲 100 gram groente, in stukjes
- 🍲 1 ei
- 🍲 125 g gedroogde of 200 gram verse ramennoedels
- 🍲 20 g bamboescheuten

optioneel:

- 🍲 vlokjes nori
- 🍲 furikake
- 🍲 geroosterd sesamzaad
- 🍲 yuzu- of limoensap

MATERIAAL: keukenmachine

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de kippenbouillon in een grote steelpan en laat zachtjes koken.
2. In de keukenmachine pulseer je het kippenvlees fijn.
3. Verhit de sesamololie in een grote koekenpan, voeg de knoflook en gemberwortel toe en stoof ze in 4 minuten goudbruin.
4. Voeg vervolgens de kip toe en bak die in 5 minuten bruin.
5. Maal het sesamzaad fijn en meng het in een kommetje met de miso, mirin, sojasaus en chilisaus.
6. Schep de kip hierin om en zet even weg.
7. Blancheer de groenten 30 seconden in een grote pan met ruim kokend water, haal ze er meteen uit.
8. Spoel ze koud af en zet even weg.
9. Kook de eieren in hetzelfde water in 4 minuten zacht, leg ze in ijskoud water om af te koelen.
10. Voeg nu de ramennoedels toe aan het water en kook ze in 3 tot 4 minuten al dente.
11. Roer zachtjes door zodat ze niet aan elkaar gaan kleven.
12. Giet ze af en verdeel ze over de kommen.
13. Voeg de groenten toe, de kip en de chili-misosaus.
14. Schenk nu de bouillon erover en leg er wat bamboescheuten op.
15. Pel het ei, snijd ze doormidden en leg ze in de kommen.
16. Dien meteen op en geef er nori, furikake, sesamzaad en yuzu- of limoensap bij om naar smaak zelf toe te voegen.

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

