



# RAMEN

## Ramen met pinda curry

### 2 PERSONEN

🕒 45 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍗 2 kipfilets
- 🍝 300 g voor gekookte ramen noodles
- 🧄 3 teentjes knoflook, fijngehakt
- 🥥 400 ml kokosmelk
- 🍲 400 ml kippenbouillon
- 🥜 2 ruime el knapperige pindakaas
- 🍲 1 el Thaise rode currypasta
- 🍷 1 el sushi soy sauce
- 🌶️ chili-olie, naar smaak

### voor de garnering:

- 🌿 koriander
- 🍋 limoenpartjes
- 🌱 sesamzaadjes
- 🥒 peultjes

### ZO MAAK JE HET:

1. Bak de kipfilets in een grote pan goudbruin aan beide kanten, haal ze eruit en bewaar apart.
2. Roer in dezelfde pan de Thaise rode currypasta, sushi sojasaus en pindakaas door elkaar tot alles vermengd is.
3. Voeg vervolgens de fijngehakte knoflook toe en bak deze 1-2 minuten mee.
4. Roer de kokosmelk en kippenbouillon door het mengsel totdat de bouillon mooi glad is.
5. Leg de voorgekookte ramen-noedels direct in de pan – apart koken is niet nodig!
6. Ze nemen de romige pindabouillon meteen op.
7. Snijd de kip in plakjes zodra deze is afgekoeld en even heeft gerust, zodat je zeker weet dat het vlees gaar is.
8. Schep de noedels en de bouillon in een kom en verdeel er de plakjes kip, peultjes, verse koriander en een scheutje chili-olie over.
9. Garneer met limoen en sesamzaadjes en geniet ervan terwijl de ramen nog warm is!

BRON: [saitaku.co/nl/](http://saitaku.co/nl/)

