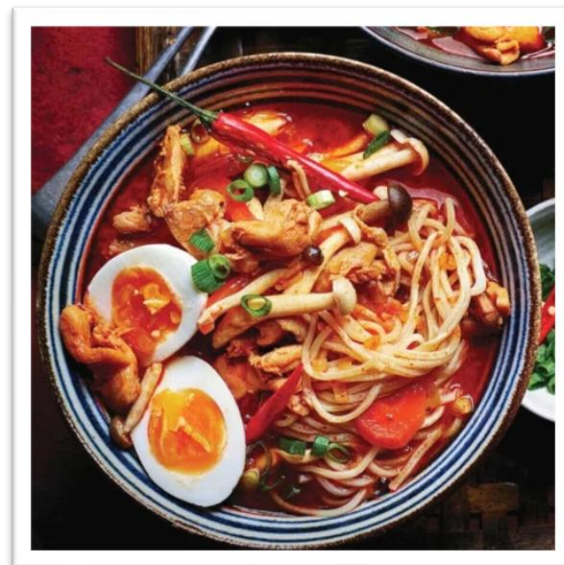




RAMEN

Ramen met pittige kip



2 PERSONEN

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de ramen

- 🍳 2 eieren
- 🍖 350 g kipdijfilet (in kleine stukjes)
- 🌿 ½ el sesamololie
- 🧄 ½ middelgrote ui (fijngesnipperd)
- 🍄 3 kastanjechampignons (in dunne plakjes, of 1 handvol enoki o.a. toko)
- 🍲 1000 ml ongezouten kippenbouillon
- 🍝 225 g gedroogde ramennoedels
- 🧂 zout naar smaak

voor de marinade

- 🍲 1 tl sesamololie
- 🌶️ 1¾ el gochujang
- 🌿 ½ el gochugaru
- 🍲 1 el witte miso
- 🧄 1 el knoflook-gemberpasta
- 🍲 1 el lichte sojasaus of tamari

ter garnering

- 🍄 1½ lente-uitje, in dunne ringetjes
- 🌶️ 2 rode rawits of andere rode chilipepers, optioneel, in de lengte opengesneden
- 🌿 2 el fijngehakte koriander, optioneel
- 🥬 extra groenten naar keuze, optioneel

MATERIAAL: -

ZO MAAK JE HET:

- Vorbereiding**
- Klop alle ingrediënten voor de marinade in een mengkom door elkaar en schep de kip erdoor.
- Laat marineren terwijl je de ui bakt, of maximaal 4 uur afgedekt in de koelkast als dat beter uitkomt.
- Kook de eieren 6 tot 8 minuten, tot ze de gewenste garing hebben.
- Na 6 minuten is de dooier zacht en na 8 minuten hard, maar het hangt af van het formaat van het ei.
- Leg de gekookte eieren in ijskoud water zodat ze niet doorgaren.
- Pel de eieren en snijd in de lengte doormidden.
- Ze warmen later weer op in de bouillon.
- Verhit de sesamololie in een grote pan op matig vuur.
- Voeg de ui en kastanjechampignons toe en bak 5 minuten.
- Voeg enoki als je die gebruikt vlak voor het serveren toe, want die zijn zo gaar.
- Voeg de gemarineerde kip met alle marinade toe en bak regelmatig roerend circa 3 minuten, tot de kip voor 80 procent gaar is.
- Schenk de bouillon erbij en breng op middelhoog vuur langzaam aan de kook.
- Laat intussen de noedels zoals aangegeven op de verpakking wellen.
- Doe dit niet te lang, want dan worden ze zompig en vallen ze uit elkaar.
- Ze moeten een beetje al dente zijn, want ze garen nog door in de hete bouillon.
- Breng de bouillon indien nodig verder op smaak met zout.
- Verdeel de noedels over grote kommen.
- Voeg aan elke kom wat kip, bouillon en eventueel twee halve eieren toe.
- Garneer met de lente-ui en eventueel chilipepers, koriander en extra groenten, zoals rode paprika.

BRON: foodiesmagazine.nl