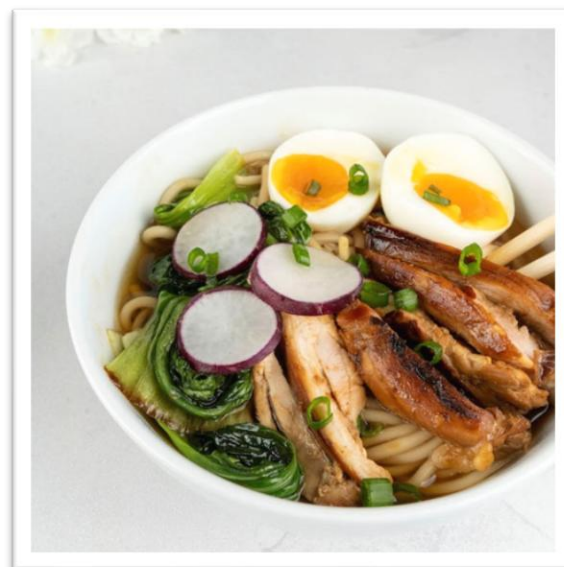




RAMEN

Ramen met soja kip



2 PERSONEN

🕒 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de kipmarinade:

- 🍴 1 el mirin
- 🍴 1 el sojasaus
- 🍴 snufje cayennepeper
- 🍴 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 🍴 2 stukken kippendij (zonder bot)

voor de kipglazuur:

- 🍴 1 tl bruine suiker
- 🍴 1 el sojasaus

voor de ramenbasis:

- 🍴 500 ml kippenbouillon
- 🍴 2 teentjes knoflook
- 🍴 1 stengel lente-ui, fijngehakt
- 🍴 2½ cm stukje gember, in plakjes
- 🍴 1 chilipeper, vers (groen of rood)
- 🍴 2 el sojasaus
- 🍴 2 el mirin
- 🍴 300 g voorgekookte ramennoedels

voor de groenten:

- 🍴 paksoi
- 🍴 scheutje sesamololie
- 🍴 sojasaus (naar smaak)
- 🍴 1 teentje knoflook, in plakjes

om te garneren:

- 🍴 1 lente-ui, fijngehakt
- 🍴 radijs in plakjes
- 🍴 1 ei, zachtgekookt

MATERIAAL: -

ZO MAAK JE HET:

Voor de gekarameliseerde sojakip:

1. Doe alle ingrediënten voor de marinade in een kom.
2. Meng goed zodat de kip volledig bedekt is.
3. Laat de kip, indien mogelijk, minimaal 1 uur marineren.
4. Bak de kip in een koekenpan op middelhoog vuur en zorg ervoor dat de marinade aan de buitenkant niet aanbrandt.
5. Meng ondertussen de bruine suiker en sojasaus voor het glazuur.
6. Schep het glazuur over de kip als deze halfgaar is.
7. Laat de kip verder garen tot hij gaar is.
8. Laat de kip afkoelen en snijd hem vervolgens in plakjes.

Voor de ramen:

9. Doe in een pan de bouillon, gember, knoflook, lente-ui, chilipeper (indien gebruikt), sojasaus en mirin.
10. Zet het vuur uit en dek de pan af.
11. Breng het geheel aan de kook op middelhoog vuur.
12. Zet het vuur lager en laat het 25 minuten sudderen.
13. Proef de bouillon en voeg indien nodig meer sojasaus toe.
14. Zeef de bouillon om de knoflook, gember, chilipeper en lente-ui te verwijderen en zet het vuur weer op middelhoog.
15. Voeg de voorgekookte ramennoedels toe en kook volgens de instructies op de verpakking.
16. Was de paksoi en snijd hem indien nodig in kleinere stukjes.
17. Doe de paksoi in een kom en besprenkel met een beetje sojasaus en sesamololie.
18. Voeg de gesneden knoflook toe en meng alles goed door elkaar.

19. Verwarm de paksoi afgedekt in de magnetron in porties van 1 minuut, tot hij zacht is.
20. Verdeel de bouillon en de noedels over twee kommen.
21. Voeg de paksoi, de gesneden kip, de lente-uitjes, de radijsjes en een zachtgekookt ei of een ramen-ei toe.

TIP: -

BRON: saitaku.co/nl/