



# RAMEN

## Ramen met tori katsu (kipschnitzel)

### 2 PERSONEN

🕒 25 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 2 el zonnebloemolie
- 🍴 1 ui, gesnipperd
- 🍴 3 teentjes knoflook, gehakt
- 🍴 300 ml kokosmelk
- 🍴 500 ml groentebouillon
- 🍴 1 tl worcestershire saus
- 🍴 2 pakjes instant noedels
- 🍴 1 tl five spices poeder
- 🍴 zout en peper
- 🍴 **voor de tori katsu**
- 🍴 2 kipfilets
- 🍴 6 el bloem
- 🍴 6 el paneermeel
- 🍴 2 eieren (licht opgeklopt)
- 🍴 6 el olie

### voor de garnering

- 🍴 200 g spinazie
- 🍴 3 lente-uien, in dunne ringen
- 🍴 2 zachtgekookte eieren, gehalveerd
- 🍴 100 g mais, uitgelekt uit blik
- 🍴 2 el sesamolie
- 🍴 sriracha saus

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de zonnebloemolie in een koekenpan op middelhoog vuur en bak er de ui en de knoflook kort in.
2. Doe de bouillon, de kokosmelk en de worcestersaus in een steelpannetje en breng aan de kook.
3. Doe de noedels bij de bouillon, samen met de kruiden die erbij zitten.
4. Voeg de five spices toe.
5. Kook tot de noedels net gaar zijn.
6. Breng op smaak met zout en peper.
7. Sla voor de tori katsu de kipfilet plat met de achterkant van een pan.
8. Bestrooi de kip met zout en peper.
9. Haal de kip achtereenvolgens door de bloem, het ei en het paneermeel.
10. Verhit 6 el olie in een koekenpan op middelhoog vuur en bak de gepaneerde kipfilets rondom lekker krokant.
11. Haal de kip uit de pan en snijd in repen.
12. Pak een diep bord en leg voor de garnering wat spinazie op de bodem.
13. Verdeel de noedels met de kokosbouillon eroverheen.
14. Versier de noedels met de lente-ui, de mais, de in reepjes gesneden kip en het zachtgekookte ei.
15. Besprenkel met de sesamolie en sriracha naar smaak.

**BRON:** [foodiesmagazine.nl](https://www.foodiesmagazine.nl)

