



RAMEN, EEN OVERHEERLIJKE AZIATISCHE MAALTIJDSOEP

NODIG

- 500 gram kipfilet in blokjes (± 2,5 cm)
- 250 gram (kastanje) champignons in plakjes
- 2 el sojasaus
- 2 el honing
- 1 el (rijst)azijn
- 1 el sesamololie
- 2 el sweet chilisaus
- 2 tenen knoflook geperst
-
- 1 liter kipbouillon
- 2 el miso
- 1 paksoi
- 150 gram sugar snaps
-
- ramen noedels
- 4 gekookte eieren
- paar takjes koriander
- sesamzaadjes en/of gedroogd zeewier
- 2 stengels lente-ui
- 4 gekookte eieren
- taugé

DOEN

1. Verwarm de oven op 200° C. Meng de sojasaus met honing, sesamololie, sweet chilisaus en geperste knoflook. Smeer met een kwast de kip in en plakjes champignons in. Zet ongeveer 20 minuten in de oven totdat de kip gaar is.
2. Kook ondertussen de bouillon en voeg de miso toe. Blancheer de sugar snaps. Kook de noedels volgens de verpakking. De laatste 2 minuten voeg je de Paksoi toe aan de bouillon.
3. Doe de noedels in de kom, verdeel de groente, de taugé, de kip en het ei. Doe vervolgens een lepel bouillon erbij. Garneer met lente-ui, koriander en sesamzaadjes en/of gedroogd zeewier.

Oishi!



ALLES IN
EEN KOM

WWW.BONAPETIT.NU