

Ramen met kip / Chicken Ramen



Boodschappenlijstje voor 2 personen

2 grote vrije uitloop bio-eieren	½ liter kippenbouillon, laag in zout
1 eetlepel sesamolie	110 gram shiitake paddestoelen
4 teentjes knoflook, fijnggehakt	1 eetlepel natriumarm sojasaus
1 eetlepel versgeraspte gember	1 wortel, julienne gesneden
150 gram noedels	2 bosuitjes, in dunne ringetjes
150 gram kipfilet	100 gram spinazie

Zo maak je ramen

Doe de eieren in een grote pan en zet ze onder koud water.
Breng het water aan de kook en laat de eieren 1 minuut koken.
Bedek de pan met een goed sluitend deksel, neem hem van het vuur.
Zet de pan 8-10 minuten opzij.
Laat de eieren goed afkoelen voordat je ze afdroogt, pelt en halveert.

Kook de noedels zoals op de verpakking staat.

Verhit olijfolie in een grote pan op middelhoog vuur.
Voeg knoflook en gember toe, bak ze in 1-2 minuten geurig en roer regelmatig.
Bak de kip mee tot het goudbruin en gaar is en neem de kip uit de pan.

Voeg de kippenbouillon, champignons en sojasaus toe en roer het door elkaar.
Roer als de champignons zacht zijn wortel en uien erdoor.
Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat ongeveer 10 minuten sudderen.
Roer de spinazie, erdoor tot de het begint te slinken, in ongeveer 2 minuten.

Schep de noedels in een kom, de groentensoep er over, en de kip er bij.

Garneer de Ramen met de eieren, sesamzaad en serveer direct!

Ramen met kip / Chicken Ramen



Shopping list for 2 people

2 large free-range organic eggs
1 tablespoon sesame oil
4 cloves garlic, minced
1 tablespoon fresh ginger, grated
150g noodles
150g chicken fillet

½ liter chicken stock, low in salt
110g shiitake mushrooms
1 tablespoon low-sodium soy sauce
1 carrot, julienne cut
2 spring onions, cut into thin rings
100g spinach

How to make Ramen

Place the eggs in a large pan and cover with cold water. Bring the water to the boil and cook the eggs for 1 minute. Cover the pan with a tight-fitting lid, remove from the heat. Set the pan aside for 8-10 minutes.

Allow the eggs to cool thoroughly before drying, peeling and halving.

Cook the noodles according to the packet instructions.

Heat the olive oil in a large pan over medium heat. Add the garlic and ginger, fry for 1-2 minutes until fragrant, stirring regularly. Fry the chicken until golden brown and cooked through, then remove from the pan.

Add the chicken stock, mushrooms and soy sauce and stir to combine. When the mushrooms are soft, stir in the carrot and onion. Bring to the boil, reduce the heat and simmer for about 10 minutes.

Stir in the spinach, until it begins to wilt, about 2 minutes. Spoon the noodles into a bowl, top with vegetable soup, and add the chicken.

Garnish the Ramen with the eggs, sesame seeds, serve immediately!