



Sapporo-ramen met kip

met udonnoedels, ei en champignons

 20-30min  2 personen

We kunnen ramen grofweg verdelen in twee soorten: de tonkotsu ramen uit Fukuoka, met een bouillon van varkensvlees, en de Sapporo ramen uit Hokkaido, met een bouillon op misobasis. Die laatste maak jij vandaag, van misopasta en kippenbouillon. Miso-bouillon is iets lichter dan de vlezige tonkotsu-variant en dus goed geschikt voor een lichte doordeweekse maaltijd.

Wat je van ons krijgt

- 1 pak udonnoedels ¹
- 1 kipfilet
- 1 zakje misopasta ^{1,6}
- 1x shiitake
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 2 eieren ³
- 1 bosui
- 1 verse chilipeper

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- 2 middelgrote kookpannen
- maatbeker
- zeef

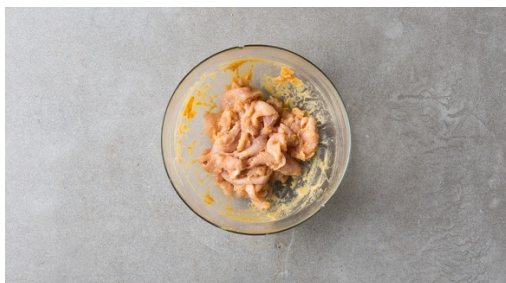
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

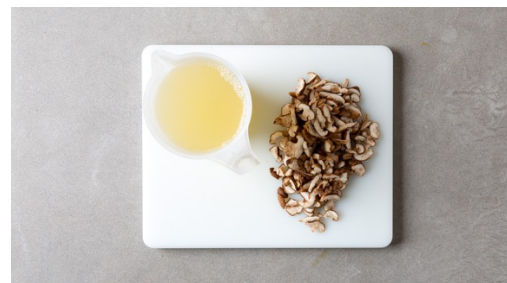
Voedingswaarde per portie

calorieën 620kcal, vet 19.3g, koolhydraten 62.2g, eiwit 46.8g



1. Kip snijden

Breng genoeg gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Dep de **kipfilet** droog, snijd hem in reepjes en meng met de **misopasta**.



2. Champignons snijden

Kook 800ml water in een waterkoker. Snijd de **champignons** in plakjes. Los het **bouillonpoeder** op in het gekookte water.



3. Noedels koken

Voeg de **helft van de noedels** toe zodra het water kookt en kook in 4min beetgaar. Giet de **noedels** af in een zeef, of schep ze uit het water, zodat je het kookwater voor de **eieren** kunt gebruiken. Spoel de **noedels** om met koud water.



4. Eieren koken

Breng het kookwater opnieuw aan de kook, of kook vers water. Voeg de **eieren** toe en kook ze 6-7min. Giet de **eieren** af, spoel ze om met koud water en pel ze.



5. Champignons bakken

Verhit een tweede middelgrote pan op hoog vuur met 1-2el olijfolie. Bak de **champignons** in 2-3min goudbruin en voeg de **kip** toe. Bak nog 1-2min en voeg de **bouillon** toe. Laat 3-4min sudderen en proef of je nog zout en peper wil toevoegen.



6. Chilipeper snijden

Snijd de **bosui** in dunne schuine ringen. Verwijder evt. de zaadlijsten en snijd de **chilipeper** in dunne ringen. Verwarm de **noedels** kort in de **bouillon**. Halveer de **eieren**. Verdeel de **soep** over diepe borden of kommen, garneer met de **eieren**, **bosui** en **chilipeper**.