



Kip ramen met paksoi en doperwten

Benodigdheden:

- 2 pakken á 250 gram De Miefabriek Ramen noedels
- 350 gram kippendijen
- 1 liter kippenbouillon
- 3cm gember in plakken
- 2 eetlepels teriyakisaus
- 1 stuk paksoi, schoongemaakt
- 100 gram doperwten
- 150 gram witte beukenstam (Shimeji) of champignons
- 1 stuk rode peper, in ringen
- 1 bosui, in ringen
- 1 eetlepel zwarte gerookte sesam zaadjes

Bereidingswijze:

Doe de bouillon, gember en teriyakisaus samen in een pan en breng op een laag vuur zachtjes aan de kook. Strooi peper en zout op de kippendijen en bak in een bakpan op laag vuur krokant en goudbruin. Blancheer de doperwten kort in de bouillon. Bereid de noedels volgens aanwijzingen op de verpakking. Verdeel de noedels over ruime kommen. Verdeel daar over heen de paksoi, doperwten, witte beukenstam (of champignons) en gesneden kippendijen. Schenk de hete bouillon eroverheen en garneer met bosui, rode peper en zwarte sesam zaadjes.

4 pers. 20 min.

Man man chi! Eet smakelijk!

Van der Moolen Foodgroup BV, Josinkstraat 21, 7547 AA Enschede. Tel: 053-4312078