



RAMENLIEMI

Kananpoika-ramen

AINEKSET

4 annosta

- 400 g kananpojan rintafileettä
- ½ tl suolaa
- 1 tl currymausteseosta
- 1 rkl öljyä
- 2 kananmunaa
- punaista tuoretta chiliä maun mukaan
- pala inkivääriä
- 2–3 valkosipulinkynttä
- pieni kukkakaali
- 4 lehteä kiinankaalia tai valkokaalia
- 1 l Ramenlientä**
- 200 g nuudelia

VALMISTUS

30 min

Ota broilerit huoneen lämpöön noin puoli tuntia ennen ruoanvalmistusta. Mausta suolalla ja currymausteseoksella. Paista paistinpannalla keskilämmöllä rintafileet kypsiksi. Varo ylikypsentämistä.

Keitä kananmunia 6 minuuttia, jäähdytä ja kuori.

Hienonna chili. Kuori ja hienonna inkivääri ja valkosipuli. Lohko kukkakaali pieniksi nupuiksi ja hienonna kiinankaalin tai valkokaalin lehdet.

Kuullota öljyssä chili, inkivääri, valkosipuli, kukkakaali ja kaali. Lisää ramenliemi ja hauduta miedolla lämmöllä muutama minuutti, kunnes kaalit ovat melkein kypsiä. Lisää suolaa maun mukaan ja tarkista maku.

Kiehauta nuudeli ja valuta. Pane nuudelia keittokulhoihin. Leikkaa rintafileet viipaleiksi ja puolita kananmunat. Asettele rintafileet ja kananmunan puolikkaat päälle. Kauho kiehuva lientä päälle. Ripottele pinnalle runsaasti seesaminsiemeniä ja nauti.

VINKKI:

Voit tarjota kuuman liemen, lisäkkeet ja tuliset mausteet erikseen. Näin kaikki voivat sekoittaa kulhoon haluamansa maut.