

Miso ramen med kylling

Tilberedningstid
45 min

Antal personer
4 personer

Forfatter
Anna's Favoritter

Ingredienser

- 400g kylling
- 400g nudler
- 4 æg
- 4 store gulerødder
- 1 rød frisk chili
- 2 spsk. karry pasta
- 1 spsk. miso
- 2 spsk. soja
- 1 dåse kokosmælk
- 3 dl vand

Marinade til kylling

- 5 cm Ingefær
- 4 fed hvidløg
- 2 spsk. soja
- 1 spsk. Fiskesovs
- 1 spsk. sesamolie
- 1,5 spsk. brun farin
- Saften fra 0,5 lime

Fremgangsmåde

Riv ingefær og pres hvidløg til marinaden og bland det samme med de øvrige ingredienser til marinaden

Skær kyllingebrysterne i halve så du har 4 mindre bryster og vend dem i marinaden (kom gerne på køl)

Kom kylling og marinade i en gryde og steg kyllingen.

Tag kyllingen op af gryden og bland finthakket chili, karry paste og miso med marinaden.

Kom kokosmælk og vand i gryden og lade det koge op.
Smag til med salt og soja

Sæt nudler og æg over (æg må gerne være smilende)

Hak fine strimler af gulerødder.

Kom nudler og ramen suppen i en dyb tallerken og kom skiver af kylling, gulerodsstave, limebåde og to halve æg på toppen



TIP



Fremgangsmåden kan ses på Instagram
[annasfavoritter](#)