

Japansk ramen med soja & sesamstekt kycklinglår



10 personer



200 °C

Detta är en av mina favoriter inför hösten: en mustig buljong med höga smaker tillsammans med kryddig kyckling, löskokt ägg, massor av grönsaker och sobanudlar.

Daniel Ståhl

5 st kycklinglårfileér, urbenade med skinn

2 msk sesamolja

2 msk socker

3 msk japansk soja

3 msk sesamfrön

Tips! Är gästerna känsliga för sesam, kan denna ingrediens uteslutas.

4 liter Knorr Professional Kycklingfond

3 st vitlöksklyftor

2 st chilipeppar, röd

1 dl japansk soja

100 g skalad ingefära

5 msk MAILLE Sherryvinäger

400 g pak choi, grovt skuren

300 g shiitakesvamp, delad

200 g salladslök, strimlad

300 g böngroddar

5 st ägg, löskokta

1 st kruka koriander

1 kg sobanudlar, kokta

Gör så här

1. Börja med att blanda soja, sesamolja, socker och sesamfrön. Lägg i kycklinglåret och låt ligga i kyl i ca 2 timmar.
2. Sätt ugnen på 200°C. Lägg kycklinglåret på en plåt och stek i ugn i ca 45 min till minst 72°C i innertemp.
3. Värm Knorr Professional Kycklingfond. Finhacka chili, ingefära och vitlök. Lägg i buljongen.
4. Låt småkoka i ca 20 min. Tillsätt soja, vinäger, svamp och pak choi. Låt koka 2–3 min.
5. Skär kycklingen i skivor.
6. Fördela nudlarna i 10 stora skålar. Slå över buljongen.
7. Toppa med ett halvt ägg, kycklinglår, salladslök, böngroddar och koriander.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.