



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Spicy kylling-ramen med kokos, marinert rødkål, eggenudler og sesamstekt squash

Eggenudler

125 g eggenudler

Marinert rødkål

100 g finsnittet rødkål
½ stk lime

Spicy kylling-ramen med kokos

300 g Cajun sous vide-
kyllingfilet
1 pakke kokoskrem
1 pakke hønsebuljong
½ pakke srirachasaus
½ stk lime
🏠 4 dl vann
🏠 1 ss soyasaus

Sesamstekt squash

½-1 stk squash
1 pakke sesamfrø

Topping

½ pakke vårløk

🏠 salt
🏠 olje
🏠 pepper

- 1 Eggenudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken.
- 2 Marinert rødkål:** Ha kålen i en skål, og press over saften fra halve limen. Krydre med litt salt, og bland godt. La kålen marinere på kjøkkenbenken frem til servering.
- 3 Spicy kylling-ramen med kokos:** Ha kyllingen og kraften fra pakken i en kjele med 4 dl vann, kokoskrem og hønsebuljongen. La det koke på middels varme i 10 minutter.
- 4 Sesamstekt squash:** Skyll og kutt squashen i 1 cm tykke skiver, eller i store terninger. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek squashskivene i omtrent 1 minutt på hver side. Krydre med salt, pepper og sesamfrøene.
- 5 Topping:** Skyll og kutt vårløken i skiver.
- 6 Spicy kylling-ramen med kokos, fortsettelse:** Løft kyllingen over på en fjøl, og skjær den i skiver, eller i terninger. Smak til buljongen i kjelen med srirachausen, saften fra resten av limen, 1 ss soyasaus og litt salt og pepper.
- 7 Servering:** Server nudlene i skåler, og topp dem med den marinerte rødkålen, kyllingen, squashen og vårløken. Hell buljongen over. Håper det smaker!

Tips fra kokken: Server gjerne med frisk koriander. Server eventuelt srirachausen ved siden av retten, så kan gjestene selv smake til buljongen sin.