

Oppskrift

Ramen med Livèche kyllingfilet



1

Krydre kyllingen med salt og pepper og stek i en panne med smør, skinnsiden ned først, til skinnet er sprøtt og gyllent. Snu og stek til akkurat gjennomstekt. La kjøttet

hvile i 10 minutter og skjær i skiver.

2

Kok egg til smilende, ca. 6 minutter.

3

Del sitrongress i to på langs, og deretter i store biter. Slå bitene litt med baksiden på en kniv eller lignende. Varm opp kraft med sitrongress, ingefær i skiver, hele stjerneanis og soyasaus, la koke 10 minutter. Smak til med salt og/eller søt soya og ev. lime. Legg i nudlene og kok i kraften etter anvisning på pakken.

4

Skjær baby pak choi i fire, del sukkerertene i to på skrått. Ha grønnsakene i suppa, inkludert spirene, og server toppet med kylling, egg delt i to og sprøstekt kyllingskinn eller noriark.

[Oppskrift på sprøtt kyllingskinn finner du her](#)

Produkter i denne oppskriften

Liveche Kyllingfilet m/Skinn 2kg Pk



Liveche Kyllingfilet m/Sk 2x2,5kg Fr Enh



Ingredienser

Livèche Kyllingfilet m/skinn	4 stk
Prior Egg	4 stk
Kyllingkraft	2 liter
Sitrongress	2 stk
Ingefær	3 cm
Stjerneanis	2 stk
Salt soyasaus	3 ss
Søt soyasaus	2 ss

Til servering

Ramennudler 200 g

Baby Pak choy 2 stk

Sukkererter 100 g

Vårløk 4 stk

Spirer 1 neve

Til servering

Kyllingskinn, sprøstekt

Ev. Noriark, sprøstekt