

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, 2,5 kg Enh Fr



# 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
Ramennudler	200 g
Baby Pak choy	2 stk
Sukkererter	100 g
Vårløk	4 stk
Spirer	1 neve

## Til servering

Kyllingskinn, sprøstekt	
Ev. Noriark, sprøstekt	