

Noodlesoep met Tempura Chicken

Voor de soep:

1,5 liter bouillon van 2 blokjes kippenbouillon
2 el sojasaus
1 el mirin (Japanse kookwijn, verkrijgbaar in de toko)
2 tenen knoflook, in dunne plakjes gesneden
90 gr soba noodles
2 eieren, zachtgekookt
3 stengels paksoi, in kleine stukjes gesneden
1 lenteuitje, in dunne sprietjes gesneden (in de lengte dus)
2 el gebakken uitjes



Voor de Tempura Chicken:

1 kipfilet, in ongeveer 6 stukken gesneden
100 gr bloem
60 ml sodawater (spa rood) óf ijskoud water

Maak de bouillon en voeg er de sojasaus, mirin en knoflook aan toe.

Kook ondertussen de eieren tot ze zacht zijn en laat ze 'schrikken' onder koud water.

Verhit een wok en doe er genoeg zonnebloemolie in om te frituren.

Snijd de kip in stukken die ongeveer even groot en dik zijn. Zo is het straks allemaal tegelijk gaar.

Maak een tempurabeslag door de bloem los te kloppen met het bruisende water en een snufje zout. Leg de kip er in en zorg dat alles goed bedekt is met beslag.

Snijd de groenten en leg de paksoi in de kommen. Pel de eieren en snijd ze doormidden.

Voeg de noodles toe aan de bouillon en test of de zonnebloemolie warm genoeg is om te frituren. Maak je handen nat en schud een paar druppels water in de olie. Als het gaat bruisen en knisperen dan is de olie heet genoeg om te frituren.

Leg nu voorzichtig de kip in de olie en draai halverwege een keer om indien nodig.

De kip is klaar als het lichtelijk goudbruin is. Haal de kip uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier.

Schenk de bouillon in de kommen en garneer met de eieren, de kip, de lenteui en de gebakken uitjes.

Geniet ervan!