



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Massaman curry ramen med stekt svinekjøttdeig og bløtkokte egg

Bløtkokte egg

2 stk egg

Massaman ramen

1 pakke massaman
currypaste
1 pakke kokoskrem
1 pakke hønsebuljong
½-1 pose glutenfri
soyasaus

🏠 6 dl vann

Topping

½ stk rødlok
1 stk gulrot
1 pakke vårløk
1 bunt koriander
🏠 ½ ts sukker
🏠 1 ss eplesider-,
hvitvins- eller blank
eddik

Stekt svinekjøttdeig

½ stk rødlok
275 g svinekjøttdeig
1 stk hvitløksfedd

Nudler

125 g eggnudler

🏠 olje

- 1 Bløtkokte egg:** Kok opp vann i en kjele. Kok eggene i 4–6 minutter, da er de bløtkokte. Hell av vannet, og avkjøl eggene i kaldt vann. Del eggene i to før servering.
- 2 Massaman ramen:** Kok opp 6 dl vann i en kjele sammen med currypasten, kokoskremen, hønsebuljongen og ønsket mengde av soyasausen. La buljongen småkoke i omtrent 10 minutter, og la den stå på svak varme frem til servering (se tips).
- 3 Topping:** Skrell og kutt halve rødloken i tynne skiver. Ha løkskivene i en bolle, og vend inn 1 ss eddik og ½ ts sukker. La løken trekke i laken frem til servering. Skrell og grovrev gulroten på et rivjern. Skyll og kutt vårløken i tynne skiver, og skyll og grovhakk koriander.
- 4 Stekt svinekjøttdeig:** Skrell hvitløken. Finhakk hvitløken og resten av rødloken fra forrige steg. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Ha i løken og hvitløken, og del kjøttdeigen i mindre biter. Stek det hele videre i 3–4 minutter, til kjøttet er gjennomstekt.
- 5 Nudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken.
- 6** Fordel nudlene i dype skåler. Hell i suppen og topp med kjøttet, gulrøttene, den marinerte rødloken, koriander, vårløken og de bløtkokte eggene.

Tips fra kokken: Bruk en stavmikser og kjør suppen sammen rett før servering, for et luftigere resultat.