



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pork Ramen - Nudelsuppe med stekt svinekjøttdeig, shiitakesopp og smilende egg

Buljong, sopp og pak choy

½ bit ingefær
1 pakke hoisinsaus
1 pakke hønsebuljong
100 g shiitakesopp
1 stk pak choy
1 pose hvitvinseddik 15ml
½ pose glutenfri soyasaus
7 dl vann ^B

Nudler

125 g eggnudler

Smilende egg

2 stk egg

Stekt svinedeig

1 stk hvitløksfedd
275 g kjøttdeig av svin
½-1 pakke soya- og ingefærsaus

Til servering

1 pakke vårløk
1 bunt koriander
1 pakke chiliflak

olje ^B

^B Basisvare

- 1. Buljong, sopp og pak choy:** Skrell ingefæren og kutt den i tynne skiver. Ha ingefæren, hoisinsausen, hønsebuljongen og 7 dl vann i en kjele og la det koke på middels høy varme i 10 minutter. Rens og del soppen i skiver. Skyll pak choyene, vårløken og korianderen. Kutt vårløken og pak choyen i strimler, og grovhakk korianderen.
- 2. Nudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken.
- 3. Smilende egg:** Kok opp vann i en kjele, og kok eggene i 7 minutter. Skyll eggene i kaldt vann, skrell dem, og del dem i to ved servering.
- 4. Stekt svinedeig:** Skrell og finhakk hvitløken. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen under omrøring i omtrent 5 minutter. Tilsett hvitløken og soya- og ingefærsausen, og stek videre i 2 minutter.
- 5. Buljong, sopp og pak choy, fortsettelse:** Smak til buljongen med eddiken og halve pakken med soyasaus. Ha pak choyen og shiitakesoppen i buljongen og la det småkoke på middels høy varme i 2 minutter.
- 6. Fordel nudlene i dype skåler og hell over buljongen.** Fordel shiitaken, pak choyen, svinedeigen, eggene, vårløken og korianderen over, og topp med ønsket mengde av chiliflakene.



TIPS!

Stek gjerne shiitakesoppen sammen med kjøttdeigen for ekstra smak.