



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Japansk nudelsuppe med shiitakesvampe og kylling

Det skal du bruge

1 fed hvidløg
½ stk ingefær
½ pk shiitake svampe
330 g kyllingeinderfilet
1 pose hønsbouillon
½ pose svampefond
150 g glasnudler
50 g babyspinat
1 bundt forårsløg
½ tsk chiliflager

Det skal du selv have olie ^b

^b basisvare

1. Pil og hak hvidløg fint. Skræl og riv ingefær. Rens svampene og skær i skiver.
2. Skær kylling i små tern. Varm 1 spsk olie i en stor, tykbundet gryde og svits kyllingen ca. 3 min. Tilsæt hvidløg, ingefær og svampe og svits yderligere 2 min.
3. Tilsæt bouillon, svampefond og 1 ltr vand og bring suppen i kog. Lad simre under låg i ca. 10 min. Kom nudlerne i og kog med de sidste 5 min.
4. Skyl spinat og forårsløg. Snit forårsløg fint. Tilsæt begge dele under omrøring lige før servering.
5. Servér suppen portionsvis med chiliflager til (undlad eller reducer mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt).