



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Spicy peanut soup med nudler, kinaradise og bhajji løgfritter med majs

## Bhajji løgfritter med majs

1 dåse majserner  
1 stk skalotteløg  
½-1 pose rasp  
1 pose karry  
1 stk æg  
1 spsk mel\* <sup>b</sup>

## Nudler

125 g nudler

## Spicy peanut soup

1 pose kokoscreme  
½ pose hakkede peanuts  
½ pose massaman curry paste  
½ pose chiliflager  
1 stk pak choy  
½ stykke kinaradise  
4 dl vand <sup>b</sup>

## Servering

½ pk koriander, frisk  
½ stk lime

## Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>  
olie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. **Bhajji løgfritter med majs:** Dræn majs. Pil skalotteløg og skær det i tynde skiver. Bland det sammen i en skål og tilsæt mel, rasp, karry og æg. Krydr blandingen med salt og peber og vend det grundigt sammen. Varm en stegepande op med en god sjat olie. Form dejen til 2 portioner pr. person og tryk dem lidt flade. Steg dem ved middelhøj varme 2-3 min. på hver side så de får lidt farve.

2. **Nudler:** Kog nudlerne i 3-4 min.

3. **Spicy peanut soup:** Bland vand, kokoscreme, peanuts, massaman og chiliflager sammen i en gryde og kog i 5 min. Blend suppen glat med en stavblender og smag til med salt og peber.

4. **Suppefyld:** Skyl pak choy og snit i strimler. Skræl kinaradise og skær den i mindre tern. Kom begge dele i suppen og kog ca. 2 min.

5. **Servering:** Hak koriander groft. Skær lime i både. Fordel nudlerne i skåle og pres lime over. Hæld suppen over nudlerne, drys med koriander og servér bhajji fritter til.

**TIPS!**

Reducér mængden af massaman og chiliflager, hvis du ikke vil have det så stærkt.

\* Du kan udskifte inoediens med et alleraivenligt alternativ