



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pork ramen - Nudelsoppa med chilistekt fläskfärs, löskokt ägg och koriander

Buljong

Ingefära 1 bit
● Vatten 7 ½ dl
Japansk soja 1 förp
Kycklingbuljong 1 påse
Champinjoner 100 g
Pak choy 1 st
Sesamolja
Vitvinsvinäger 15ml ½ påse

Chili- och vitlökstekt fläskfärs

Fläskfärs 250 g
Vitlök 1 klyfta
Chili flakes ½ tsk
● Salt ½ tsk

Till servering

● Ägg 1 st
Nudlar ½ förp
Koriander 20 g
Chili flakes

Att ha hemma ●

Ägg, Olja, Salt, Vatten

1. Koka upp lättsaltat vatten i en kastrull till nudlarna i steg 6. Koka även upp en liten kastrull med vatten till äggen i punkt 3.
2. **Buljong:** Skala och skiva ingefära. Lägg i en rymlig kastrull och tillsätt vatten, japansk soja och kycklingbuljong. Koka upp och låt sedan sjuda på låg värme till servering.
3. **Ägg:** Lägg ner ägg i den lilla kastrullen med kokande vatten, låt koka 7 min. Häll av och spola i kallt vatten. Skala äggen.
4. **Grönsaker till buljong:** Kvarta champinjoner. Skär pak choy i mindre bitar.
5. **Chili- och vitlökstekt fläskfärs:** Hetta upp neutral olja i en stekpanna eller wok. Fräs fläskfärs, pressad vitlök, chili flakes och salt ca 8 min, tills den fått fin färg och är frasig.
6. Koka nudlar 7-8 min, tills de är mjuka.
7. **Buljong:** Tillsätt champinjoner och pak choy till buljongen, låt sjuda ca 1 min. Dra från värmen och smaka av med sesamolja och vitvinsvinäger.
8. Halvera äggen. Lägg upp kokta nudlar i fyra djupa skålar. Häll buljong med grönsaker över nudlarna. Toppa med fläskfärs, ägg och koriander. Servera direkt.