



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Laksa - het vegetarisk nudelsoppa med kidneybönor, kokosmjölk och jordnötter

### Laksa

Champinjoner 200 g  
 Hackad ingefära, vitlök och chili 1 förp  
 Röd currypasta ½ förp  
 Coconut cream 1 förp  
 ● Vatten 5 dl  
 Japansk soja ½ förp  
 ● Socker ½ tsk  
 Grönsaksbuljong 1 påse  
 Kidneybönor 1 förp  
 Lime 1 st

### Till servering

Risnudlar ½ förp  
 Hackade jordnötter ½ förp  
 Koriander 20 g

### Att ha hemma ●

Socker, Vatten

1. Koka risnudlar enligt anvisning på förpackningen.
2. **Laksa:** Kvarta champinjoner. Hetta upp en förpackning hackad ingefära, vitlök och chili i en stekgryta. Fräs röd currypasta och champinjoner ca 1 min.
3. Tillsätt vatten, japansk soja, socker och grönsaksbuljong. Sjud ca 7 min.
4. Häll av kidneybönor och rör ner i grytan tillsammans med coconut cream, låt allt bli varmt. Smaka av med pressad saft från halva limen.
5. Klyfta resten av limen och grovhacka koriander. Lägg upp nudlar i två skålar och häll över soppan. Toppa laksa med jordnötter, koriander och limeklyfta.