



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Spicy ramen med mørkokt svinebog og nudler, syrlig rødkål, edamamebønner og soyamarinerte egg

Soyamarinerte egg

2 stk egg
1 stk hvitløksfedd
1 pose glutenfri soyasaus

Spicy ramen

1 pakke kokoskrem
1 pakke hønsebuljong
1 pakke srirachasaus
½ stk lime
5 dl vann ^B

Syrlig rødkål

100 g finsnittet rødkål
½ stk lime

Eggnudler og edamamebønner

125 g eggnudler
1 pakke edamamebønner

Serivering

300 g mørkokt svinebog
1 bunt koriander

salt ^B

^B Basisvare

- 1. Soyamarinerte egg:** Kok eggene i 6 minutter. Skrell og finriv hvitløken på et rivjern, og ha den i en brødpose sammen med soyasausen. Avkjøl og skrell de ferdigkokte eggene, og legg dem i brødposen. Fjern luften fra posen og knyt den igjen. La eggene marinere til resten av retten er klar, og del dem i to rett før servering.
- 2. Spicy ramen:** Kok opp 5 dl vann i en kjele sammen med kokoskremen og hønsebuljongen. La buljongen småkoke i omtrent 10 minutter.
- 3. Syrlig kålsalat:** Ha kålen i en skål, og press over saften fra halve limen. Krydre med litt salt, og bland godt. La kålsalaten marinere på kjøkkenbenken frem til servering.
- 4. Eggnudler og edamamebønner:** Tilbered nudlene som anvist på pakken. Kok edamamebønnene i vannet med nudlene de siste to minuttene av nudlenes koketid. Hell av vannet og la det dampe av seg.
- 5. Spicy ramen, fortsettelse:** Smak til buljongen med srirachasausen, saften fra resten av limen og litt av soyasausen som er i posen med eggene.
- 6. Serivering:** Ta kjøttet ut fra pakken, og ha kraften som er igjen i pakken over i suppen. Kutt kjøttet i tynne skiver (se tips). Skyll og grovhakk korianderen. Finn fram 2 dype skåler, og legg noen skiver av kjøttet oppi langs kanten. Legg så i nudlene og bønnene, og topp med den syrlige rødkålen, eggene og korianderen, og hell suppen forsiktig rundt det hele.

TIPS!

Lag gjerne eggene dagen før for enda mer smak. Ha dem da i kjøleskapet. Hvis dere ønsker kan kjøttet varmes i buljongen enten før det kuttes i omtrent 10 minutter, eller i et par minutter etter det er kuttet.