



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 förp
 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 chilii 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.