



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Hverdagsramen-suppe med nudler, kotelet i strimler og smilende æg

Grønt

1 bundt forårsløg
½ stk broccoli
1 stk rød chili
½ stk ingefær
½ pk bønnespirer
1 pk koriander, frisk

Suppe

1 pose grøntsagsbouillon
1 pose sojasauce
1 spsk fiskesauce
½ pose misopaste
½ stk lime
6 dl kogende vand ^b

Nudler

125 g nudler

Smilende æg

2 stk æg

Kotelet i strimler

2 stk koteletter

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

- 1. Grønt:** Skyl og tør grøntsagerne. Skær forårsløg i ringe og broccoli i mundrette stykker. Fjern kerner og frøægge fra chili og hak fint. Skræl og riv ingefær fint.
- 2. Suppe:** Rør bouillon ud i kogende vand og smag til med soja, fiskesauce, miso, lime og ingefær.
- 3. Nudler:** Bring vand i kog i en gryde og kog nudler efter anvisningen på pakken. Hæld vandet fra og skyl kort i koldt vand. Sæt til side.
- 4. Smilende æg:** Bring vand i kog i en gryde og kog æggene i 7 min. Skyl æggene i koldt vand, pil dem, og del i to ved servering.
- 5. Kotelet i strimler:** Krydr koteletterne med lidt salt og peber. Varm olie op på en pande ved god varme. Brun koteletterne ca. 1 min. på hver side. Skru ned til middel varme og steg færdig 3-4 min. på hver side. Skær kødet i tynde strimler.
- 6. Ramen-suppe:** Anret forårsløg, broccoli, chili og bønnespirer i dybe tallerkener sammen med en portion nudler og kødstrimler. Hæld suppen på og lad det trække et minuts tid, drys frisk koriander over og servér.