



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Ramen med svinekød og smilende æg

Suppe

½ stk ingefær
1 pose hønsebouillon
1½ spsk sojasauce
7½ dl vand ^b

Æg

2 stk æg

Grønt

100 g champignoner
½ bundt forårsløg
1 stk pak choy
½-1 pk koriander, frisk
1 tsk sesamolie
½ spsk hvidvinseddike

Nudler

125 g nudler

Fars

300 g hakket gris & kalv
½ pose hoisinsauce
1 fed hvidløg

Anret

½ pose chiliflager

Det skal du selv have

olie ^b

^b basisvare

1. Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog.
2. **Suppe:** Skræl ingefær og riv det fint. Kom halvdelen i en gryde og gem resten til farsen. Tilsæt 7½ dl vand, bouillon og soja. Kog det op og lad det simre i 20 min.
3. **Æg:** Læg æggene i det kogende vand og kog 7 min. Tag dem op (gem kogevandet til nudlerne) og skyl i koldt vand. Pil dem herefter.
4. **Grønt:** Skær svampene i kvarte. Skær pak choy i strimler. Skyl forårsløg og skær i tynde skiver. Hak koriander groft. Tilsæt svampe og pak choy til suppen og kog i 1 min. Smag til med sesamolie og hvidvinseddike.
5. **Nudler:** Kog nudlerne i 2-3 min.
6. **Fars:** Varm en stegepande op med lidt olie. Læg kødet på i ét stykke og steg et par min. til det får lidt farve. Del herefter fra hinanden med grydeskeen, kom presset hvidløg og resten af ingefæren i og steg til alt kødet har skiftet farve. Tilsæt hoisinsauce og steg yderligere 1-2 min.
7. **Anret:** Del æggene i halve. Læg nudlerne i en skål og kom suppen over. Fordel kød, forårsløg og æg i skålen og drys med koriander og chili flager.