



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Malaysisk laksa med nudlar, kokosmjölk och ägg

### Laksa

Champinjoner 100 g  
Lime 1 st  
Riven ingefära 1 förp  
Vitlök 2 klyftor  
Röd currypasta 1 msk  
Coconut cream 1 förp  
● Vatten 4 dl  
● Socker ½ msk  
Japansk soja 1 msk  
Grönsaksbuljong 1 påse  
Pak choy 1 st

### Till servering

Ägg 2 st  
Nudlar ½ förp  
Koriander 10 g

### Att ha hemma ●

Olja, Socker, Vatten

- 1. Till servering:** Koka upp vatten i en kastrull. Lägg försiktigt ner äggen och koka ca 8 min. Spola i kallt vatten.
- 2.** Koka nudlar enligt anvisning på förpackningen.
- 3. Laksa:** Kvarta champinjoner. Skölj limen ordentligt i ljummet vatten och finriv skalet.
- 4.** Hetta upp lite neutral olja i en stekgryta och fräs riven ingefära, pressad vitlök och röd currypasta ca 1 min. Tillsätt champinjoner, coconut cream, vatten, socker, japansk soja, grönsaksbuljong och limeskal. Sjud ca 5 min.
- 5.** Skär pak choy i grova bitar. Ta soppan från värmen och tillsätt pak choy och pressad saft från halva limen.
- 6.** Skala och halvera äggen. Grovhacka koriander. Klyfta resten av limen.
- 7.** Lägg upp nudlar i skålar och häll på soppan. Toppa med ägghalvor och koriander. Servera laksan med limeklyftor.

**TIPS!** Tänk på att den röda currypastan är stark. Smaka dig fram till lagom hetta!