



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Japanisk ramensoppa med sesamstekt broccoli och löskokt ägg

Till servering

Ägg 2 st
Nudlar ½ förp
Koriander 20 g

Ramenbuljong

Champinjoner 200 g
Ingefära 1 bit
Vitlök 2 klyftor
Chili flakes 2 krm
● Vatten 6 dl
Japansk soja 1 msk
Vitvinsvinäger 15ml ½
påse
Grönsaksbuljong 1 påse

Sesamstekt broccoli

Broccoli 1 st
Salladslök 1 förp
Japansk soja 1 msk
Sesamfrön 1 förp

Att ha hemma ●

Olja, Vatten

1. Koka upp lättsaltat vatten i en kastrull till nudelkoken i steg 6.
2. Koka upp vatten i en liten kastrull. Lägg i äggen och låt koka 7 min. Skölj i kallt vatten. Skala och dela.
3. **Ramenbuljong:** Kvarta champinjoner. Skala och finriv ingefära (ca 1 msk) och vitlök.
4. Hetta upp rikligt med neutral olja i en kastrull och fräs svamp, vitlök, ingefära och chili flakes ca 4 min. Tillsätt vatten, japansk soja, vitvinsvinäger och grönsaksbuljong. Sjud under lock tills servering.
5. **Sesamstekt broccoli:** Skär broccoli i små buketter och skiva stammen tunt. Strimla salladslök. Hetta upp rikligt med neutral olja i en stekpanna och fräs grönsakerna ca 3 min. Tillsätt japansk soja och sesamfrön. Fräs ytterligare ca 1 min.
6. Koka nudlar i 7-8 min.
7. Fördela nudlar och sesamstekt broccoli i två skålar. Häll på den varma ramenbuljongen. Toppa med ägg och koriander!