

Buldak carbonara nudler

Opskrift til 2 personer

Samlet tid

15 minutter

Ingredienser

- 1 pakke buldak carbonara nudler
- ca 1 dl til bunden af panden, den skal lige være dækket af 1 cm vand
- 1/2 dl mælk
- 100 g ricecakes
- 2/3 af den lyserød pakke krydderi
- kun et nip af den mørkerøde (for den er stærk)
- 100 g enoki svampe
- en håndfuld revet ost, jeg bruger mozzarella
- 2 strimler forårsløg til toppen
- server med lime og koriander

Sådan gør du

1. Start med at komme vand i bunden af en pande eller wok
2. Kom så nudlerne herved og kom et låg på, så de ligger og småsimrer og får damp. Lad dem ligge sådan i 5 minutter, men rør et par gange undervejs.
3. Kom mælk ved og rør igen
4. Kom ricecakes ned til blandingen.
5. Kom krydderierne ved. Hvis du ønsker det meget stærkt, kan du komme det hele i. Jeg brugte slet ikke det hele.
6. Kom så svampene ved og osten, lad det simre under låg igen til osten er smeltet
7. Server med forårsløg, evt. limesaft og frisk koriander