

Misosuppe med peanutbutter

Opskrift til 3-4 portioner

Ingredienser

- 3 spsk. sesamolie
- 3 fed hvidløg
- 1 stor stump ingefær (2*3 cm)
- 2 små spsk. sukker eller brun farin
- 1 spsk. teriyaki
- 1 spsk. soyasauce
- 1/2 spsk. fiskesauce
- 1 tsk. chiliolie
- 1 spsk. ris vinegar eller hvidvinseddike
- 1 pose misopaste (1 stor spsk.)
- 1 dåse kokosmælk (400 ml)
- 400 ml vand
- 2 bouillonterninger i 1 dl vand (jeg bruger grøntsagsbouillon)
- 1/2 lime (saften)
- 1 spsk. peanutbutter
- smag til med salt og peber

Fyld

- 1 blok nudler
- 1/3 af et broccoli
- 2 gulerødder
- 1-2 spsk. sesam
- 1 lime
- lidt ekstra chiliolie til hver
- forårsløg

Sådan gør du

1. Skræl og riv hvidløg og ingefær fint.
2. Kom lidt olie i en dyb pande eller wok og svits ovenstående af her i.
3. Kom sukker eller brun farin ved og vend hurtigt rundt.
4. Kom alle andre ingredienser ved og lad det småsimre i 10 minutters tid.
5. Kom nudler her i og lad dem koge med i 5 minutters tid.
6. Klargør imens toppings: skær broccoli ud i mindre buketter og gulerødder ud i strimler. Giv begge dele et hurtigt opkog, kom dem i en skål med kogende vand over og lad dem ligge i 5 minutters tid. Hæld så vandet fra.
7. Snit forårsløg i mindre stykker og skær lime i både
8. Server suppen i skåle og top med grøntsagerne, sesam og lidt ekstra chiliolie.