

Nudler i grøn misosauce

Opskrift til 4 portioner

Samlet tid

20 min.

Ingredienser

Grøn misosauce

- 1 potte friske koriander
- 2 spsk. lys sirup
- Godt med salt og peber
- 4 spsk. peanutbutter
- Saften fra en hel lime eller citron
- Cirka 4 cm. ingefær
- 2 store fed hvidløg
- 60 g miso paste
- 1 liter kogende vand

Fyld og topping

- 300 g risnudler
- 1 pose broccolini
- 2 dl edamamebønner
- 2 stængler forårsløg
- Lidt frisk chili, hvis du synes
- 1 lime i både
- Salte peanuts, chiliolie og koriander til toppen

Sådan gør du

MISOSAUCE:

1. Skræl og riv hvidløg og ingefær.
2. Tilføj alle ingredienser i en foodprocessor, miniblender eller en skål, hvori der må stavblendes.
3. Tilføj lidt ad vandet, så det kan blendes.
4. Fordel dette i skålene og hæld så det resterende af det kogende vand oveni, så det bliver til en suppe.

FYLD OG TOPPING:

1. Kog nudlerne efter anvisning på pakken.
2. Giv edamamebønner og broccolini et opkog.
3. Del evt. broccolini på langs.
4. Snit forårsløg – brug gerne det mørkegrønne også.
5. Skær limen i både og snit chilien fint. Hak peanuts groft.
6. Hvis du selv vil lave chiliolien, så følg gerne min [opskrift på chiliolie](#).

7. Anret skålene med suppen (som beskrevet ovenfor), nudler, grønt og afslut med at drysse forårsløg, chili og peanuts udover suppen. Læg en lime ved, pluk lidt koriander på toppen og dryp chiliolie udover. Velbekomme.