

One pot nudler med gyoza

Opskrift til 8 personer

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

Søde kartofler

- 2 søde kartofler
- 2 spsk. olie
- salt og peber
- 1 gul peberfrugt
- 2 løg
- 1/3 blomkål i buketter
- En pakke gyoza (fra frost)
- 150 g nudler (egg eller ramen nudler)
- 2 dåser kokosmælk
- 1,5 liter vand

Peanutbutter paste

- 5 spsk. peanutbutter
- 2 fed hvidløg
- 100 g frisk ingefær
- 4 spsk. soyasauce
- 4 store spsk. brun farin
- 3 spsk. limesaft

Toppings

- 1 lille håndfuld peanuts & sesam
- 1 lille håndfuld urter (f.eks. mynte og koriander eller basilikum)
- 1 spsk. chiliolie
- 1 forårsløg

Sådan gør du

1. Start med at bage de søde kartofler, skær dem i tern og kom dem på en bageplade med olie, salt og peber. Giv dem 15-20 minutters tid i ovnen ved 200 grader.
2. Snit peberfrugt i tern, pil og hak løg og skær også blomkål i mindre stykker.
3. Kom peberfrugt, løg, blomkål, gyoza, nudler, kokosmælk og vand i en stor gryde.
4. Rør din peanutbutter paste sammen, hvidløg og ingefær pilles/skrælles og rives her i. Kom pasten ned i gryden.
5. Kom låg på og giv det hele 15-20 minutters tid. Rør et par gange undervejs.
6. Rist sesam og peanuts af på en tør pande, og snit forårsløg til toppen.
7. Anret nu din suppe med de bagte søde kartofler og de her ristede nødder, de friske urter og forårsløg. Dryp lidt chiliolie over og server.