

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)
- smag til med salt og peber

Fyld

- 1 blok nudler
- 4-5 champignon + lidt olie
- 1/2 pak choi
- 1-2 striml(er) forårsløg
- 1/2 peberfrugt
- 1-2 spsk. sesam
- 1 lime
- lidt ekstra chiliolie til hver

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: rengør champignon, skær dem i tynde skiver og rist dem på en pande i lidt olie.
7. Skær peberfrugt i mindre tern og skær pak choi ud i pæne stykker, jeg halverede dem på langs. Kom pak choi i en skål og hæld kogende vand over dem. Lad dem ligge her i i 5 minutters tid og hæld vandet fra igen.
8. Snit forårsløg i mindre stykker og skær lime i både
9. Server suppen i skåle og top med grøntsagerne, sesam og lidt ekstra chiliolie.