

Ramen suppe

Opskrift til 2 store portioner

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

Suppe

- 2 store fed hvidløg
- en stump frisk ingefær, 4 cm
- 1 liter vand
- 1 bouillonterning, jeg bruger grøntsagsbouillon
- 3 spsk. soyasauce
- 2 spsk. fiskesauce
- 2 spsk. miso paste

Fyld

- 100 g ramen nudler
- 1 æg
- lidt frisk koriander
- lidt enoki svampe
- 1 håndfuld bønnespirer
- 1/2 lime
- 1/4 frisk chili
- 1 spsk. sesam
- 1 tsk. chiliflager
- 1 lille gulerod
- 1 striml forårsløg
- en slags kød hvis man synes, f.eks. confiteret and som her - jeg brugte en lille håndfuld fordelt over begge portioner

Sådan gør du

1. Hvis du bruger confiteret and her til, skal dette varmes. Enten på panden eller i ovnen. Du kan købe confiteret and på dåse, det er nemt og lækkert. Efter det er varmet, trævles det fra hinanden så det er klar til at komme i suppen.
2. Kog også dine nudler, de skal kun have meget kort tid. Så pas på de ikke overkoges.
3. Skyl og klargør dine toppings, gulerod skærer jeg i små strimler. Chili skæres i små skiver og svampene skal lige rengøres godt.
4. Selve suppen: skræl ingefær og hvidløg og riv begge dele. Kom dem ned i en gryde sammen med vand. Kom så bouillon og de andre smagsgivere ved. Rør det godt sammen og varm det godt op. Smag til om du synes det mangler mere salt, lidt sødme eller lidt mere syre.
5. Kom suppen i en skål og anret med nudler, and og de toppings du foretrækker.