VEGETARISK RAMEN AF JON DANIEL EDLUND

INGREDIENSER

2 SERVERING

30 MIN

INTERMEDIATE

1 pakke Hälsans Kök Filet Pieces

150g tørrede nudler

2 æg

1 liter vand

2 Grøntsagsbouillon

2-3 spsk miso pasta

2 spsk fish sauce

0,5 dl soya

En håndfuld tørrede svampe (fx Shiitake)

Lidt sesamolie

Bønnespirer

Frisk koriander

Evt. tørret tang

Prøv Jon Daniel Edlunds udgave af Ramen med Filet Pieces. Hvis du leder efter ny inspiration til aftensmad, så prøv denne lækre og nemme ret.

TILBEREDNINGS INSTRUKTIONER

1. Lav ramensuppen

Start med at lave din ramensuppe. Kog 1 liter vand i en gryde og tilsæt grøntsagsbouillon tilsvarende 1 liter vand. Tilsæt miso pasta, fish sauce og soya og rør godt rundt. Tilsæt dine tørrede svampe, og lad suppen stå og småsimre i 10-15 minutter. Smag evt. til med mere soya, afhængig af hvor kraftig du foretrækker din suppe.

2. Kog æg og nudlerne og steg Filet Pieces

Kog æggene, og pil dem. Kog også nudlerne efter anvisning på pakken, og stil til side. Varm en pande op, og steg dine Filet Pieces i lidt sesamolie, til de har fået lidt gyldenbrun stegeskorpe

3. Anret og server

Anret nu din ramensuppe i en stor dyb skål! Hæld et par suppeskeer op i skålen, sammen med nogle af de tørrede svampe, og læg en stor bunke af dine kogte nudler heri. Skær ægget i to halve, og placer dem ovenpå nudlerne. Anret nu med filet pieces, bønnespirer, frisk koriander og evt. tørret tang.

SE FLERE OPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.DK