

INGREDIENSER

1 pakke Hälsans Kök Filet Pieces

250 g ramen nudler

100 g shiitakesvampe

1 håndfuld frisk spinat

100 g kogte edamamebønner

4 radiser

4 gulerødder

100 g bimi

1 L misofond fra en misofond terning
eller lagerpasta

sorte sesamfrø og shisho lilla-karse til
pynt



4 SERVERING



20 MIN



INTERMEDIATE

Lad os rejse til Japan til middag! Lav denne veganske japanske misosuppe for en glad sjæl og en tilfreds mave. Retten er med vores Filet Pieces, som fremstår som det perfekte alternativ til kylling.

TILBEREDNINGENS INSTRUKTIONER

1. Kog ramen nudlerne og skær grøntsagerne

Kog ramen nudlerne efter pakkens anvisning. Skær shiitake, radise og gulerødder i skiver og halver bimien på langs. Kog gulerødderne i 4 minutter, indtil de er sprøde, og blancher bimi og shiitake i 2 minutter.

2. Bring fonden i kog og steg Filet Pieces

Bring fonden i kog. Steg Filet Pieces forsigtigt efter anvisningen på pakken.

3. Saml ingredienserne i suppeskåle

Fordel ramennudlerne, nogle friske spinatblade, gulerødder, bimi, sojabønner, shii-take og Filet Pieces i store suppeskåle.

4. Hæld den varme bouillon i skålene

Hæld den varme bouillon over og pynt med radiser, sesamfrø og shisho karse.

5. TIPS for ekstra smag:

spicy chili 'crisp' olie 150 ml olivenolie 1 stor frisk chilipeber 1 skalotteløg 1 fed hvidløg 1 spsk tørrede chiliflager 1 tsk revet frisk ingefær. 1. Hak skalotteløg, hvidløg og frisk peber (frøkød) fint og steg dem forsigtigt uden at brune i lidt olie. 2. Tilsæt resten af olien og ingefæren og lad det køle af.

SE FLERE OPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.DK