

INGREDIENSER



4 SERVERING



35 MIN



LET

1 pakke Hälsans Kök Filét Pieces

200 gram Radiser, rå

1 løg, rå

50 milliliter grøntsagsfond

1,5 liter vand

2 stilke stjerneanis

1 kanelstang

5 stilke koriander

50 milliliter sojasovs

1,5 spsk sukker

250 gram glasnudler

100 gram bønnespirer

100 gram pak choi

2 grønne løg

chiliflager

70 ml riseddike

Nudelsuppe er en populær ret på alle tider af året og dagen. Den har en vidunderlig smagskombination af kanel og ingefær. Kanel er et vigtigt krydderi i det thailandske og kinesiske køkken og bruges hovedsageligt i supper og braiserede retter. Kanel er også den perfekte kombination til stjerneanis og ingefær. Glem ikke, at nudelsuppe skal spises med spisepinde.

TILBEREDNINGS INSTRUKTIONER

1. Pil radise og løg

Pil radise og løg og skær dem i stykker, der passer på en ske.

2. Kog ingredienserne til suppen i 10–20 min

Kom alle ingredienserne til suppen i en stor gryde. Bring det i kog og lad det simre i 10-20 min.

3. Kog nudlerne

Kog nudlerne efter pakkens anvisning og hold dem varme.

4. Tilføj Hälsans Kök Filet Pieces

Tilsæt Hälsans Kök Filet Pieces til suppen i løbet af de sidste 5 minutter

5. Hæld i skåle

Læg nudler, spirer, pak choi/spinat i 10 små lune suppeskåle.

6. Tilsæt kinesisk radise og løg.

Hæld suppen over og tilsæt kinesisk radise og løg.

7. Tjenel!

Server med hakket spidskål, riseddike og chilipulver

[SE FLERE OPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.DK](#)