



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Pork Ramen - Nudelsuppe med stekt svinekjøttdeig, shiitakesopp og smilende egg

## Buljong, sopp og pak choy

½ bit ingefær  
1 pakke hoisinsaus  
1 pakke hønsbuljong  
100 g shiitakesopp  
1 stk pak choy  
7 dl vann <sup>B</sup>  
1 ss eplesider- eller hvitvinseddik <sup>B</sup>  
1 ss soyasaus <sup>B</sup>

## Nudler

½ pakke eggenudler

## Smilende egg

2 stk egg

## Stekt svinedeig

1 stk hvitløksfedd  
300 g kjøttdeig av svin  
½-1 pakke soya- og ingefærsaus

## Til servering

1 pakke vårløk  
1 bunt koriander  
1 pakke chiliflak

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

**1. Buljong, sopp og pak choy:** Skrell ingefæren og kutt den i tynne skiver. Ha ingefæren, hoisinsausen, hønsbuljongen og 7 dl vann i en kjele og la det koke på middels høy varme i 10 minutter. Rens og del soppen i skiver. Skyll pak choyene, vårløken og korianderen. Kutt vårløken og pak choyen i strimler.

**2. Nudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken.

**3. Smilende egg:** Kok opp en kjele med vann, og kok eggene i 7 minutter. Skyll eggene i kaldt vann, skrell dem, og del dem i to ved servering.

**4. Stekt svinedeig:** Skrell og finhakk hvitløken. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek svinedeigen i omtrent 5 minutter. Tilsett hvitløken og soya- og ingefærsausen og stek videre i 2 minutter.

**5. Buljong, sopp og pak choy, fortsettelse:** Smak til buljongen med 1 ss eddik og 1 ss soyasaus. Ha pak choyen og shiitakesoppen i buljongen og la det småkoke på middels høy varme i 2 minutter.

**6. Fordel nudlene i dype skåler og hell over buljongen.** Fordel shiitaken, pak choyen, svinedeigen, eggene, vårløken og korianderen over, og server med chiliflak. Håper det smaker!



## TIPS!

Stek gjerne shiitakesoppene sammen med kjøttdeigen for ekstra smak.