



Bildet kan avvike noe fra oppskriften

🕒 15-20 min    👤 2 porsjoner

OH\_0026-2

# Asiatisk suppe med soya- og ingefærstekt kyllingkjøttdeig, borlottibønner og friske grønnsaker

## Asiatisk suppe

½ pakke srirachasaus  
700 g asiatisk suppebase

## Friske grønnsaker

1 stk rødløk  
1 stk gulrot  
200 g hodekål

## Soya- og ingefærstekt kyllingkjøttdeig

1 pakke kidneybønner  
150 g kyllingkjøttdeig  
1 pakke soya- og ingefærsaus

olje <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Asiatisk suppe:** Hell suppen over i en kjele og kok opp på middels varme under omrøring. Smak til med srirachasausen.
- 2. Friske grønnsaker:** Skrell rødløken og gulroten. Kutt løken og kålen i strimler og gulroten i skiver. Varm opp en stekepanne til høy varme og ha i litt olje. Stek grønnsakene i 2 minutter, og krydre med salt og pepper. Ha de stekte grønnsakene over i en skål, og hold varmt til servering.
- 3. Soya- og ingefærstekt kyllingkjøttdeig:** Hell laken av bønnene, og skyll dem i kaldt vann. Varm opp stekepannen fra punkt 2 til høy varme og ha i litt olje. Stek kyllingkjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, og stek den til den er gjennomstekt. Vend inn soya- og ingefærsaus og bønnene og gi et raskt oppkok. Krydre med salt og pepper.
- 4. God middag!**

## TIPS!

Kutt rødløken i tynne ringer og mariner den i eddik og litt salt. Topp suppen med løken ved servering. La gjerne grønnsakene koke med i suppen i et par minutter.