



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Asiatisk suppe med soyastekt svinedeig, svarte bønner og friske grønnsaker

## Ris

135 g jasminris

## Asiatisk suppe

700 g asiatisk suppebase

## Grønnsaker

2 stk gulrøtter  
1 stk sjalottløk  
150 g finsnittet hodekål

## Soyastekt svinedeig

1 pakke svarte bønner  
150 g svinekjøttdeig  
2 ss soyasaus <sup>B</sup>

## Servering

1 pakke chiliflak

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

2. **Asiatisk suppe:** Ha suppeposen i en kjele og dekk den med vann. Kok opp, og la det småkoke over svak varme frem til servering.

3. **Grønnsaker:** Skrell gulrøttene og sjalottløken, og kutt dem i tynne skiver. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek grønnsakene og den strimlede kålen i omtrent 1 minutt under omrøring. Krydre med litt salt og pepper, og ha grønnsakene over på en tallerken.

4. **Soyastekt svinedeig:** Skyll bønnene i en sil. Varm opp stekepannen du brukte til grønnsakene til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen 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 bønnene og 2 ss soyasaus, og krydre med pepper.

5. **Servering:** Anrett kjøttdeigen, bønnene og de stekte grønnsakene i suppeskåler, og ha den asiatiske suppen over. Server med risen og chiliflakene.

6. God middag!