



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Phở- Nudelsuppe med smilende egg, bønnespirer og shiitake

Buljong

1 stk gul løk
1 bit ingefær
2 stk hvitløksfedd
1 stk sitrongress
½ pakke five spice
1 pose glutenfri soyasaus
1 pakke grønnsaksbuljong
1 ts sukker ^B
6 dl vann ^B
1 ss hvitvinseddik ^B

Grønnsaker

1 stk pak choy
1 pakke bønnespirer
½–1 stk rød chili
1 stk sjalottløk
100 g shiitakesopp

Nudler

125 g eggenudler

Smilende egg

4 stk egg

salt ^B

olje ^B

^B Basisvare

- 1. Buljong, forberedelser:** Del løken og ingefæren i to på langs (ikke skrell dem). Skrell og grovhakk hvitløken. Knus sitrongresset med baksiden av kniven, og del det i to.
- 2. Buljong:** Varm opp en romslig gryte til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken og ingefæren med snittflatene ned i omtrent 2 minutter, til de har fått en stekeskorpe. Tilsett hvitløken, sitrongresset og five spice-krydderet, og stek videre i 30 sekunder under omrøring. Ha i soyasausen, buljongen, 1 ts sukker og 6 dl vann. Kok opp, skru ned til lav varme, og la buljongen småkoke i omtrent 20 minutter.
- 3. Grønnsaker:** Skyll pak choyen, bønnespirene og chilien, og skrell løken. Rens soppen fri for eventuelle jordrester. Kutt pak choyen og soppen i skiver, og kutt løken og chilien i tynne skiver.
- 4. Nudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken.
- 5. Smilende egg:** Kok opp vann i en kjele. Kok eggene i 6–8 minutter, da er eggene smilende. Hell av vannet, avkjøl eggene i kaldt vann, og del dem i to.
- 6. Buljong, fortsettelse:** Sil buljongen, og kok opp (se tips). Smak til med eddik og eventuelt litt salt. Ha i shiitaken og pak choyen fra punkt 3, og la det småkoke i omtrent 4 minutter.
- 7. Fordel nudlene i skåler, og hell over buljongen med grønnsakene. Topp med bønnespirene, løk- og chiliskivene og eggene ved servering.**



TIPS!

Ta vare på den kokte avsilte løken, skrell og hakk den, og ha den tilbake i suppen.