



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Asiatisk suppe med spicy kyllingboller og nudler servert med smilende egg, sopp og koriander

Suppe

½–1 pakke garam masala
700 g asiatisk suppebase

Kyllingboller

150 g kyllingkjøttdeig
½–1 pakke røkt chilimix
🏠 ½ ss hvetemel

Egg

2 stk egg

Nudler

125 g eggenudler

Tilbehør

1 stk rødløk
1 stk gulrot
1 bunt koriander
100 g sjampinjong

🏠 olje

🏠 pepper

🏠 salt

- Suppe:** Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek garam masalaen i omtrent 2 minutter, og hell over suppebasen. Gi det hele et oppkok, skru ned varmen, og la suppen småkoke frem til servering. Spe med litt vann hvis suppen blir for tykk.
- Kyllingboller:** Ha kyllingkjøttdeigen i en bolle, og rør inn ønsket mengde av chilimiksen, ½ ss hvetemel og litt salt og pepper (se tips). Form deigen til små boller med fuktete hender eller med en skje. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek bollene i omtrent 2 minutter på hver side. Ha bollene oppi suppen omtrent 4 minutter før servering.
- Egg:** Kok opp en kjele med vann. Kok eggene i 7–8 minutter, da er de smilende. Hell av vannet, avkjøl eggene i kaldt vann, og del dem i to rett før servering.
- Nudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken.
- Tilbehør:** Skrell og kutt rødløken i tynne båter. Skrell og kutt gulroten i tynne skiver på skrå. Skyll og grovhakk korianderen. Børst vekk eventuelle jordrester, og kutt soppen i skiver. Varm opp stekepannen fra punkt 2 til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek soppen i 3–4 minutter, til den er gyllen. Ha i løken og gulroten, og la det steke sammen i 2 minutter til. Krydre med litt salt og pepper.
- Fordel nudlene i to skåler og øs suppen med kyllingbollene over. Topp suppen med eggene, grønnsakene og korianderen. Håper det smaker!

Tips fra kokken: Rør ett av eggene inn med kyllingkjøttdeigen før du knar den til boller. Du kan også kna deigen i en dobbel brødpose, og presse ut små boller rett fra posen og ned i suppen.