



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Asiatisk nudelsoppa med fisk, jordnötter och koriander

Fisksoppa

- Sejrygg 300 g
- Salt ½ tsk
- Bananschalottenlök 1 st
- Morot 1 st
- Pak choy 1 st
- Hackad ingefära, vitlök och chili 1 förp
- Röd currypasta ½-1 förp
- Coconut cream 1 förp
- Grönsaksbuljong ½ påse
- Socker ½ tsk
- Vatten 2 ½ dl
- Vitvinsvinäger ½ msk

Till servering

- Risnudlar ½ förp
- Koriander 20 g
- Hackade jordnötter ½ förp

Att ha hemma ●

- Salt, Socker, Vatten,
- Vitvinsvinäger

- 1. Förberedelser:** Skär sejrygg i bitar (ca 2x2 cm) och krydda med salt. Skär bananschalottenök i klyftor. Slanta morot. Skiva pak choy.
- 2. Nudlar:** Koka risnudlar enligt anvisning på förpackningen. Häll av och spola i kallt vatten.
- 3. Fisksoppa:** Hetta upp hackad ingefära, vitlök och chili i en rymlig kastrull. Fräs lök och morot ca 1 min. Tillsätt röd currypasta (efter egen smak) och fräs ytterligare ca ½ min.
- 4.** Häll på coconut cream, grönsaksbuljong, socker och vatten. Låt koka upp. Tillsätt fisk och pak choy, låt puttra ca 4 min, tills fisken är klar. Smaka av med vitvinsvinäger och lite salt.
- 5.** Fördela risnudlar i två skålar. Häll på fisksoppa. Toppa med koriander och hackade jordnötter.