



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Laksa - het nudelsoppa med kidneybönor, kokosmjölk och jordnötter

Laksa

Champinjoner 200 g
Hackad ingefära, vitlök och chili 1 förp
Röd currypasta ½ förp
Coconut cream 1 förp
● Vatten 5 dl
Japansk soja ½ förp
● Socker ½ tsk
Grönsaksbuljong 1 påse
Kidneybönor 1 förp
Lime 1 st

Till servering

Risnudlar ½ förp
Hackade jordnötter ½ förp
Koriander 20 g

Att ha hemma ●

Socker, Vatten

1. Koka risnudlar enligt anvisning på förpackningen.
2. **Laksa:** Kvarta champinjoner. Hetta upp en förpackning hackad ingefära, vitlök och chili i en stekgryta. Fräs röd currypasta och champinjoner ca 1 min.
3. Tillsätt vatten, japansk soja, socker och grönsaksbuljong. Sjud ca 7 min.
4. Häll av kidneybönor och rör ner i grytan tillsammans med coconut cream, låt allt bli varmt. Smaka av med pressad saft från halva limen.
5. Klyfta resten av limen och grovhacka koriander. Lägg upp nudlar i två skålar och häll över soppan. Toppa laksa med jordnötter, koriander och limeklyfta.