



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Spicy ramen med mørkokt svinebog og nudler, syrlig rødkål, edamamebønner og soyamarinerte egg

## Soyamarinerte egg

2 stk egg  
1 stk hvitløksfedd  
1 pose glutenfri soyasaus

## Spicy ramen

1 pakke kokoskrem  
1 pakke hønsebuljong  
1 pakke srirachasaus  
½ stk lime

🏠 5 dl vann

## Syrlig rødkål

100 g finsnittet rødkål  
½ stk lime

## Eggenudler og edamamebønner

125 g eggnudler  
1 pakke edamamebønner

## Servering

300 g mørkokt svinebog  
1 bunt koriander

🏠 salt

- 1 Soyamarinerte egg:** Kok eggene i 6 minutter. Skrell og firriv hvitløken på et rivjern, og ha den i en brødpose sammen med soyasausen. Avkjøl og skrell de ferdigkokte eggene, og legg dem i brødposen. Fjern luften fra posen og knyt den igjen. La eggene marinere til resten av retten er klar, og del dem i to rett før servering.
- 2 Spicy ramen:** Kok opp 5 dl vann i en kjele sammen med kokoskremen og hønsebuljongen. La buljongen småkoke i omtrent 10 minutter.
- 3 Syrlig kålsalat:** Ha kålen i en skål, og press over saften fra halve limen. Krydre med litt salt, og bland godt. La kålsalaten marinere på kjøkkenbenken frem til servering.
- 4 Eggenudler og edamamebønner:** Tilbered nudlene som anvist på pakken. Kok edamamebønnene i vannet med nudlene de siste to minuttene av nudlenes koketid. Hell av vannet og la det dampe av seg.
- 5 Spicy ramen, fortsettelse:** Smak til buljongen med srirachasausen, saften fra resten av limen og litt av soyasausen som er i posen med eggene.
- 6 Servering:** Ta kjøttet ut fra pakken, og ha kraften som er igjen i pakken over i suppen. Kutt kjøttet i tynne skiver (se tips). Skyll og grovhakk korianderen. Finn fram 2 dype skåler, og legg noen skiver av kjøttet oppi langs kanten. Legg så i nudlene og bønnene, og topp med den syrlige rødkålen, eggene og korianderen, og hell suppen forsiktig rundt det hele.

**Tips fra kokken:** Lag gjerne eggene dagen før for enda mer smak. Ha dem da i kjøleskapet. Hvis dere ønsker kan kjøttet varmes i buljongen enten før det kuttes i omtrent 10 minutter, eller i et par minutter etter det er kuttet.