



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kinesisk nudelsoppa med tofu, chiliolja, svamp och ägg

Chiliolja

Vitlök 2 klyftor
Ingefära ½ bit
Chili flakes 1 förp
Paprikapulver ½ förp
● Olja 3 msk

Soppa

Shiitake 100 g
Champinjoner 100 g
Gul lök 1 st
Ingefära ½ bit
Tofu 230 g
Sesamolja 1 påse
Vitlök 2 klyftor
● Vatten 6 dl
● Vitvinsvinäger ½ msk
Grönsaksbuljong 1 påse
Japansk soja 2 förp

Till servering

Nudlar ½ förp
Salladslök 1 förp
● Ägg 1 st

Att ha hemma ●

Ägg, Olja, Vatten,
Vitvinsvinäger

- 1. Chiliolja:** Finhacka vitlök. Skala och finriv all ingefära. Lägg vitlök, ingefära (ca 1 msk), chili flakes, paprikapulver och olja i en liten kastrull. Värm allt på medelvärme ca 5 min tills vitlöken börjar få lite färg (rör om och då). Ställ åt sidan och låt stå till servering.
- 2. Soppa:** Skiva shiitake och champinjoner. Strimla gul lök. Skär tofu i mindre tärningar (ca 1x1 cm).
- 3.** Hetta upp lite olja i en rymlig kastrull. Fräs all svamp ca 3 min. Tillsätt sesamolja, gul lök, pressad vitlök och resten av den rivna ingefäran, fräs ytterligare ca 1 min. Tillsätt tofu och blanda runt.
- 4.** Tillsätt vatten, vitvinsvinäger, grönsaksbuljong och japansk soja till kastrullen. Koka upp och sjud ca 12 min.
- 5. Till servering:** Koka nudlar enligt anvisning på förpackningen. Strimla salladslök.
- 6.** Vispa ihop ägget med 1 tsk vatten i en liten skål. Rör om försiktigt i kastrullen medan ägget hålls sakta ner i den varma soppan, låt sjuda (ej koka) ytterligare ca 1 min. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
- 7.** Lägg nudlarna i serveringsskålar och häll den varma soppan över. Toppa med salladslök. Ringla över lite chiliolja.