



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Kinesisk nudelsuppe med tofu, chiliolie, svampe og æg

Chiliolie

½ stk ingefær
1 fed hvidløg
½ pose chiliflager
½ tsk paprika
1½ spsk olie ^b

Suppe

1 pk shiitake svampe
100 g champignoner
ingefær
½ stk porre
1 fed hvidløg
½ spsk sesamolie
½ spsk hvidvinseddike
1 pose grøntsagsbouillon
1 pose sojasauce
5 dl vand ^b

Til servering

125 g nudler
¼ stk porre
½ pakke tofu
2 stk æg

^b basisvare

- 1. Chiliolie:** Pil hvidløg og hak fint. Skræl ingefær og riv det fint. Korn hvidløg, halvdelen af ingefær, chiliflager, paprika og olie i en lille gryde. Varm op ved middel varme og rør af og til ca. 5 min. til hvidløget begynder at tage farve. Stil til side til servering.
- 2. Forberedelse:** Skyl og skær begge slags svampe i skiver. Del porre på langs og skyl grundigt indvendigt. Skær i skiver på ca. ½ cm. Pil og pres hvidløg. Varm lidt olie op til middelhøj varme i en stor gryde. Sautér svampene under omrøring ca. 3 min.
- 3. Suppe:** Tilsæt sesamolie, porre, hvidløg og resten af ingefær og steg yderligere ca. 1 min. Tilsæt vand, eddike, grøntsagsbouillon og soja. Kog op og lad simre ca. 12 min.
- 4. Til servering:** Kog nudler efter anvisning på pakken. Hak noget af det lysegrønne på porren i små tern. Skær tofu i små tern.
- 5. Suppe - fortsat:** Pisk æg sammen i en lille skål. Rør i gryden mens ægget hældes i den varme suppe. Lad det simre yderligere 1 min. Smag til med lidt salt og friskkværnet sort peber. Tilsæt tofu og lad det varme 1 min.
- 6. Servér:** Fordel nudler i serveringsskåle og hæld den varme suppe over. Top med hakket porre og dryp lidt chiliolie over.