



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kinesisk-inspirert nudelsuppe med tofu, chiliolje, sopp og egg

Chiliolje

1 stk hvitløksfedd
½ bit ingefær
1 pakke chiliflak
½ pakke paprikakrydder
½ dl olje ^B

Suppe

100 g shiitakesopp
100 g sjampinjong
1 stk purre
½ pakke tofu
1 stk hvitløksfedd
½ bit ingefær
1 pakke sesamolje
1 pakke grønnsaksbuljong
1 pose glutenfri soyasaus
2 stk egg
5 dl vann ^B
½ ss hvitvinseddik ^B

Nudler

125 g eggnudler

Serivering

1 pakke vårløk

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Chiliolje:** Skrell og finhakk hvitløken. Skrell og finriv halvparten av ingefæren på et rivjern. Ha hvitløken, ingefæren, chiliflakene, paprikakrydderet og ½ dl olje i en liten kjele. Kok opp på middels varme under omrøring, og la oljen småkoke i omtrent 5 minutter, eller til hvitløken er gyllen. Sett oljen til side.
- 2. Suppe, forberedelser:** Børst vekk eventuelle jordrester på soppen, og kutt dem i skiver. Del purren i to på langs, skyll den godt innvendig, og kutt den i tynne skiver. Skjær tofuen i små terninger. Skrell og finhakk hvitløken, og skrell og finriv resten av ingefæren. Varm opp en stor kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek soppen under omrøring i omtrent 3 minutter.
- 3. Suppe:** Ha i sesamoljen, purren, hvitløken og ingefæren, og stek videre i 1 minutt. Vend inn tofuen, og ha i 5 dl vann, ½ ss eddik, buljongen og soyasausen. Gi suppen et oppkok, og la den småkoke i 12 minutter.
- 4. Nudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken.
- 5. Suppe, fortsettelse:** Knekk eggene i en liten skål, og pisk dem godt sammen (se tips). Rør i suppen, så det lages i en virvel i midten. Hell i eggeblandingen, og la suppen koke i 1-2 minutter til, slik at eggene stivner. Smak til med salt og pepper.
- 6. Servering:** Skyll og kutt vårløken i tynne ringer. Fordel nudlene i dype skåler, og hell suppen over. Topp med vårløken og ringle chilioljen over.



TIPS!

Dere kan også koke eggene hvis dere foretrekker det. Bløtkokte egg er 3-5 minutter, smilende egg er 6-8 minutter, og hardkokte egg er 8-10 minutter.