



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Malaysisk laksa med nudlar, kokosmjölk och ägg

Laksa

Ingefära ½ bit
Vitlök 2 klyftor
Champinjoner 100 g
Lime 1 st
Röd currypasta 1 msk
Coconut cream 1 förp
● Vatten 4 dl
● Socker ½ msk
Japansk soja 1 msk
Grönsaksbuljong 1 påse
Pak choy 1 st

Till servering

Ägg 2 st
Nudlar ½ förp
Koriander 10 g

Att ha hemma ●

Olja, Socker, Vatten

- 1. Till servering:** Koka upp vatten i en kastrull. Lägg försiktigt ner äggen och koka ca 8 min. Spola i kallt vatten.
- 2.** Koka nudlar enligt anvisning på förpackningen.
- 3. Laksa:** Skala och finriv ingefära (ca 1 msk) och vitlök. Kvarta champinjoner. Skölj limen ordentligt i ljummet vatten och finriv skalet.
- 4.** Hetta upp lite neutral olja i en stekgryta och fräs ingefära, vitlök och röd currypasta ca 1 min. Tillsätt champinjoner, coconut cream, vatten, socker, japansk soja, grönsaksbuljong och limeskal. Sjud ca 5 min.
- 5.** Skär pak choy i grova bitar. Ta soppan från värmen och tillsätt pak choy och pressad saft från halva limen.
- 6.** Skala och halvera äggen. Grovhacka koriander. Klyfta resten av limen.
- 7.** Lägg upp nudlar i skålar och häll på soppan. Toppa med ägghalvor och koriander. Servera laksan med limeklyftor.

TIPS! Tänk på att den röda currypastan är stark. Smaka dig fram till lagom hetta!