



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



30 - 40 MIN. TILBEREDNING

Phở - Vietnamesisk nudelsuppe med blødkogt æg, bønnespirer og shiitake

Det skal du bruge

½ stk løg
½ stk ingefær
2 fed hvidløg
½ stilk citrongræs
¼ pose five spice
1 spsk sojasauce
½ pose grøntsagsbouillon
1 tsk sukker
6 dl vand
½ spsk hvidvinseddike
½ stk pak choy
½ pakke shiitake svampe
½ stk salatløg
½ stk rød chili
½ pakke bønnespirer
200 g nudler
2 stk æg

Du skal selv have:

Sukker, Vand

Fremgangsmåde

- 1 Phở suppe:** Halvér løg og ingefær uden at skrælles dem. Pil hvidløg og hak groft. Fjern de yderste hårde lag på citrongræs og knus det med bagsiden af en kniv. Varm lidt olie op i en stor gryde og steg løg og ingefær med snitsiden nedad ca. 2 min. Tilsæt hvidløg, citrongræs og five spice og steg yderligere ½ min. Tilføj soja, bouillon, sukker og vand. Bring i kog og lad det simre uden låg indtil servering, gerne mindst 20 min.
- 2 Grøntsager:** Skær pak choy og shiitake i mindre stykker. Skær salatløg og chili (undlad eller reducer mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt) i tynde skiver.
- 3 Nudler:** Kog nudler efter anvisning på pakken. Tag nudlerne op og skyl i koldt vand. Gem vandet til næste trin.
- 4 Æg:** Kog vandet op igen. Læg forsigtigt æggene i det kogende vand og lad det koge i 7½ min. Skyl i koldt vand, pil og halvér.
- 5 Phở suppe - fortsat:** Sigt suppen og kom den tilbage i gryden. Smag til med hvidvinseddike. Tilsæt svampe og pak choy og lad det simre ca. 4 min. Fordel nudlerne i serveringsskåle og hæld suppe med svampe og pak choy over. Top med bønnespirer, salatløg, chili og halve æg.

Allergener

Æg, Gluten, Hvede, Soja, Svovldioxid

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



Næringsværdier

Energi pr. portion:	2.043 kj / 488 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	6,7 g
heraf mættede fedtsyrer	2,2 g
Kulhydrat	84,4 g
heraf sukkerarter	5,9 g
Protein	22,6 g
Salt	3,4 g
Kostfibre	4,3 g