



2 PORTIONER



3 DAGES HOLDBARHED



30 - 40 MIN. TILBEREDNING

Ramen med svinekød

Det skal du bruge

15 g ingefær
1 pose hønsebouillon
1½ spsk sojasauce
2 stk æg
60 g champignoner
1 stk pak choy
1 stk forårsløg
½ pose koriander
½ spsk sesamolie
½ spsk hvidvinseddike
125 g nudler
300 g hakket gris og kalv
½ stk solo hvidløg
1½ spsk hoisinsauce
½ tsk chiliflager

Du skal selv have:

Olie

Fremgangsmåde

- 1 Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog.
- 2 **Suppe:** Skræl ingefær og riv det fint. Kom halvdelen i en gryde og gem resten til farsen. Tilsæt 7½ dl vand, bouillon og soja. Kog det op og lad det simre i 20 min.
- 3 **Æg:** Læg æggene i det kogende vand og kog 7 min. Tag dem op (gem kogevandet til nudlerne) og skyl i koldt vand. Pil dem herefter.
- 4 **Grønt:** Skær svampene i kvarte. Skær pak choy i strimler. Skyl forårsløg og skær i tynde skiver. Hak koriander groft. Tilsæt svampe og pak choy til suppen og kog i 1 min. Smag til med sesamolie og hvidvinseddike.
- 5 **Nudler:** Kog nudlerne i 2-3 min.
- 6 **Fars:** Varm en stegepande op med lidt olie. Læg kødet på i ét stykke og steg et par min. til det får lidt farve. Del herefter fra hinanden med grydeskeen, kom presset hvidløg og resten af ingefæren i og steg til alt kødet har skiftet farve. Tilsæt hoisinsauce og steg yderligere 1-2 min.
- 7 **Anret:** Del æggene i halve. Læg nudlerne i en skål og kom suppen over. Fordel kød, forårsløg og æg i skålen og drys med koriander og chili flager.

Allergener

Æg, Gluten, Hvede, Selleri, Sesamfrø, Soja, Svovaldioxid

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: 2.845 kJ / 680 kcal

Indhold Pr. portion

Fedt 25,6 g
heraf mættede fedtsyrer 8,3 g

Kulhydrat 64,0 g
heraf sukkerarter 11,2 g

Protein 48,4 g

Salt 7,4 g

Kostfibre 2,8 g