



2 PORTIONER



3 DAGES HOLDBARHED



30 - 40 MIN. TILBEREDNING

# Ramen med svinekød

## Det skal du bruge

½ stk ingefær  
1 pose hønsebouillon  
1½ spsk sojasauce  
2 stk æg  
125 g champignoner  
1 stk pak choy  
1 bundt forårsløg  
½ pakke koriander, frisk  
¾ tsk sesamolie  
½ spsk hvidvinseddike  
125 g nudler  
300 g hakket gris & kalv  
1½ fed 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, Sesamfrø, 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:	2.815 kj / 673 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	24,2 g
heraf mættede fedtsyrer	8,1 g
Kulhydrat	62,7 g
heraf sukkerarter	7,1 g
Protein	51,0 g
Salt	4,4 g
Kostfibre	5,2 g