



ca-al14

# Nudelsoppa med kokosmjölk, ingefära och sesamfrön

 30 min

## INGREDIENSER

### Till servering

Äggnudlar ½ förp

Ägg 2 st

Salladslök ½ förp

Lime ½ st

Sesamfrön 1 msk

### Nudelsoppa

Morot 1 st

Broccoli 1 st

Ingefära ½ förp

Vitlök 2 klyftor

Kokosmjölk ½ förp

👉 Neutral olja

👉 Vatten 6 dl

👉 Grönsaksbuljong 1 tärning

👉 Vitvinsvinäger 1 msk

👉 Flytande honung 2 tsk

👉 Sambal oelek 1 tsk

👉 Salt

- 1 Koka äggnudlar enligt anvisning på förpackningen. Spola i kallt vatten.
- 2 Koka upp vatten i en kastrull och lägg försiktigt ner äggen. Låt koka ca 7 min. Spola i kallt vatten. Skala och dela.
- 3 Nudelsoppa: Skala och skiva morot. Skär broccoli i buketter och skiva stammen tunt. Skala och finriv ingefära (ca 1 msk) och vitlök.
- 4 Hetta upp lite neutral olja i en rymlig kastrull och fräs broccolistammen, morot, ingefära och vitlök ca 2 min.
- 5 Tillsätt kokosmjölk, vatten, smulad grönsaksbuljong, vitvinsvinäger, honung och sambal oelek. Koka upp och sjud under lock ca 4 min. Tillsätt broccolibuketter och låt sjuda ytterligare ca 2 min. Smaka av med salt.
- 6 Strimla salladslök. Klyfta lime.
- 7 Fördela nudlar i två skålar och häll på den varma soppan. Servera nudelsoppan toppad med sesamfrön, salladslök och limeklyfta.