



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pork ramen - Nudelsoppa med sojastekt fläskfärs, löskokt ägg och shiitakesvamp

Buljong

Ingefära 1 bit
Japansk soja 50 ml
Sesamolja 1 msk
Shiitake 100 g
Pak choy ½ förp
🏠 Vatten 7 ½ dl
🏠 Kycklingbuljong 1 tärning
🏠 Vitvinsvinäger ½ msk

Soja- och ingefärsstekt fläskfärs

Fläskfärs 250 g
Soja- och ingefärssås 1 förp
Vitlök 1 klyfta
🏠 Neutral olja

Till servering

Ägg 2 st
Salladslök 1 förp
Äggnudlar 1 förp
Koriander 20 g
Chili flakes

- 1. Buljong:** Skala och skiva ingefära. Lägg i en rymlig kastrull och tillsätt vatten, japansk soja och smulad kycklingbuljong. Koka upp och låt sedan sjuda på låg värme ca 20 min.
- 2. Ägg:** Koka upp en liten kastrull med vatten. Lägg ner ägg och låt koka 7 min. Häll av och i kallt vatten. Skala äggen.
- 3. Förberedelse:** Kvarta shiitake. Skär pak choy i mindre bitar. Finstrimla salladslök och grovhacka koriander.
- 4. Fläskfärs:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna eller wok. Fräs fläskfärs ca 7 min, tills den fått fin färg. Tillsätt pressad vitlök och soja- och ingefärssås. Låt fräsa ytterligare ca 2 min.
- 5.** Koka äggnudlar enligt anvisning på förpackningen.
- 6. Buljong:** Tillsätt shiitake och pak choy till buljongen, låt sjuda ca 1 min. Dra från värmen och smaka av med sesamolja och vitvinsvinäger.
- 7.** Halvera äggen. Lägg upp kokta nudlar i två djupa skålar. Häll buljong med grönsaker över nudlarna. Toppa med sojastekt fläskfärs, ägg, salladslök, koriander och chili flakes. Servera direkt.