



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Laksa - het nudelsoppa med kidneybönor, kokosmjölk och jordnötter

Laksa

Champinjoner 200 g
Hackad ingefära, vitlök och chili 1 förp
Röd currypasta ½ förp
Coconut cream 1 förp
Japansk soja 1 msk
Kidneybönor 1 förp
Lime 1 st

🏠 Vatten 5 dl
🏠 Socker ½ tsk
🏠 Sambal oelek ½ tsk
🏠 Grönsaksbuljong 1 tärning

Till servering

Risnudlar ½ förp
Koriander 20 g
Jordnötter 20 g

1. Koka risnudlar enligt anvisning på förpackningen.
2. **Laksa:** Kvarta champinjoner. Hetta upp en stekgryta med en förpackning hackad ingefära, vitlök och chili, fräs röd currypasta och champinjoner ca 1 min.
3. Tillsätt coconut cream, vatten, japansk soja, socker, sambal oelek (efter egen smak) och smulad grönsaksbuljong. Sjud ca 7 min.
4. Häll av kidneybönor och rör ner i grytan. Smaka av med pressad saft från halva limen.
5. Klyfta resten av limen och grovhacka koriander. Lägg upp nudlar i två skålar och häll över soppan. Toppa laksa med jordnötter, koriander och limeklyfta.