



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Japanisk ramensoppa med wokad broccoli och friterad tofu

Ramenbuljong

Champinjoner 200 g
 Ingefära ½ bit
 Vitlök 2 klyftor
 Koriander 20 g
 Chili flakes 2 krm
 Japansk soja 1 msk
 🏠 Neutral olja 1 tsk
 🏠 Vatten 6 dl
 🏠 Socker 1 tsk
 🏠 Vitvinsvinäger ½ msk
 🏠 Grönsaksbuljong 1 tärning

Wokad broccoli

Broccoli 1 st
 Purjolök ½ st
 🏠 Neutral olja

Friterad tofu

Tofu 200 g
 Majsstärkelse 1 msk
 🏠 Salt
 🏠 Neutral olja 1 msk

Tillbehör

Risnudlar ½ förp

- 1. Ramenbuljong:** Kvarta champinjoner. Skala och finriv ingefära (ca 1 msk) och vitlök. Skiva korianderstjälkarna (spara bladen till servering).
- 2.** Hetta upp neutral olja i en kastrull och fräs svamp, vitlök, ingefära, korianderstjälkar och chili flakes ca 4 min. Tillsätt vatten, socker, japansk soja, vitvinsvinäger och smulad grönsaksbuljong. Sjud under lock till servering.
- 3.** Koka risnudlar enligt anvisning på förpackningen. Spola i kallt vatten.
- 4. Wokad broccoli:** Skär broccoli i små buketter och skiva stammen tunt. Strimla purjolök. Hetta upp neutral olja i en wok eller stekpanna och fräs grönsakerna ca 4 min på hög värme.
- 5. Friterad tofu:** Torka tofu torr med lite hushållspapper. Tärna tofu smått. Lägg majsstärkelse på ett fat och vänd runt tofun. Krydda med lite salt.
- 6.** Hetta upp riktigt med neutral olja i en stekpanna och stek tofun på hög värme runt om ca 5 min, tills de fått krispig yta.
- 7.** Fördela nudlar och wokad broccoli i två skålar. Slå på den varma ramenbuljongen. Toppa med friterad tofu och koriander.