



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Malaysisk laksa med nudlar, kokosmjölk och ägg

Laksa

Ingefära ½ bit
 Vitlök 2 klyftor
 Champinjoner 125 g
 Lime 1 st
 Röd currypasta 1 msk
 Coconut cream 1 förp
 Japansk soja 1 msk
 Pak choy ½ förp
 🏠 Neutral olja
 🏠 Vatten 4 dl
 🏠 Socker ½ msk
 🏠 Grönsaksbuljong 1 tärning

Till servering

Ägg 2 st
 Äggnudlar ½ förp
 Koriander 10 g

1. Koka upp vatten i en kastrull. Lägg försiktigt ner äggen och koka ca 8 min. Spola i kallt vatten.
2. Koka äggnudlar enligt anvisning på förpackningen.
3. **Laksa:** Skala och finriv ingefära (ca 1 msk) och vitlök. Kvarta champinjoner. Skölj limen ordentligt i ljummet vatten och finriv skalet.
4. Hetta upp lite neutral olja i en stekgryta och fräs ingefära, vitlök och röd currypasta ca 1 min. Tillsätt champinjoner, coconut cream, vatten, socker, japansk soja, smulad grönsaksbuljong och limeskal. Sjud ca 5 min.
5. Skär pak choy i grova bitar. Ta soppan från värmen och tillsätt pak choy och pressad saft från halva limen.
6. Skala och halvera äggen. Grovhacka koriander. Klyfta resten av limen.
7. Lägg upp nudlar i två skålar och häll på soppan. Toppa med ägghalvor och koriander. Servera laksan med limeklyftor.

TIPS! Tänk på att den röda currypastan är stark. Smaka dig fram till lagom hetta!