



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Snabbramen med pak choy, champinjoner och färdiggrillad kyckling

Snabbramen

Gul lök 1 st
Pak choy 1 st
Champinjoner 125 g
Malen ingefära 1 tsk
Japansk soja ½ förp
Sesamolja 1 msk
Äggnudlar 1 förp
🏠 Kycklingbuljong 1 tärning
🏠 Neutral olja 1 msk
🏠 Vatten 7 dl

Topping

Skivad kycklingfilé 1 förp
Sesamfrön 1 förp
Chili flakes ½ tsk

- 1. Förberedelser:** Strimla gul lök och pak choy.
- 2. Snabbramen:** Lägg lök, champinjoner, kycklingbuljong, malen ingefära, japansk soja, sesamolja, neutral olja och vatten i en rymlig kastrull. Koka upp och låt sjuda ca 5 min.
- 3. Tillsätt pak choy och nudlar i buljongen.** Låt sjuda ytterligare ca 4 min.
- 4. Fördela nudlar, grönsaker, svamp och buljong i två skålar.** Servera toppad med skivad kycklingfilé, sesamfrön och chili flakes.