



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Tantamen ramen med tahini, nudlar, sesamstekt fläskfärs och böngroddar

Chiliolja

Chili flakes ½ tsk
Sesamolja ½ msk
🏠 Neutral olja ½ msk

Buljong

Kycklingbuljong 2 påsar
Tahini 3 msk
Äggnudlar 1 förp
🏠 Vatten 9 dl

Sojaägg

Ägg 2 st
Japansk soja 2 tsk

Sesamstekt fläskfärs

Ingefära 1 bit
Vitlök 2 klyftor
Salladslök ½ förp
Fläskfärs 250 g
Sesamolja ½ msk
Japansk soja 1 msk
🏠 Neutral olja
🏠 Salt 1 krm

Topping

Sesamfrön 1 förp
Salladslök ½ förp
Pak choy 1 st
Böngroddar ½ förp

- Chiliolja:** Mortla sönder chili flakes och lägg i en liten skål. Blanda ihop med sesamolja och neutral olja.
- Buljong:** Koka ihop vatten och kycklingbuljong i en kastrull.
- Rosta sesamfrö i en torr stekpanna. Lägg över i en liten skål.
- Sojaägg:** Koka upp vatten i en liten kastrull. Lägg ner ägg och låt koka 6 ½ min. Spola kallt. Skala och halvera äggen. Lägg på ett fat och ringla japansk soja över.
- Förberedelse:** Skala och finhacka ingefära och vitlök. Skär all salladslök i tunna skivor. Dela pak choy på längden i fyra avlånga klyftor.
- Fläskfärs:** Hetta upp neutral olja i en stekpanna. Fräs fläskfärs, vitlök och ingefära ca 5 min. Krydda med salt. Tillsätt hälften av salladslöken, sesamolja och japansk soja. Fräs ytterligare ca 2 min, tills färsen är knaperstekt.
- Förbered 2 skålar med riktigt varmt vatten så att buljong och nudlar håller sig varma länge. Håll av vattnet från skålarna när det börjar närma sig servering.
- Koka upp vatten i en rymlig kastrull. Lägg pak choy och böngroddar i en sil doppa ner i det kokande vattnet ca 1 min. Spola sedan i kallt vatten. Koka nudlar enligt anvisning på förpackningen i samma vatten.
- Vispa ihop tahini och chiliolja direkt i skålarna. Häll över kokhet buljong och vispa så att buljongen blir krämig. Lägg ner nudlarna och toppa med knaperstekt fläskfärs, böngroddar, pak choy, sojaägg, salladslök och sesamfrön.