



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
Kycklingbuljong 1 påse
Malen ingefära 1 tsk
Japansk sojasås ½ påse
Sesamolja 1 msk
Äggnudlar 1 förp
🏠 Neutral olja 1 msk
🏠 Vatten 7 dl

Topping

Skivad kycklingfilé 1 förp
Sesamfrön 1 förp
Chili flakes ½ tsk

- Förberedelser:** Strimla gul lök och pak choy.
- 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.
- Tillsätt pak choy och nudlar i buljongen. Låt sjuda ytterligare ca 4 min.
- Fördela nudlar, grönsaker, svamp och buljong i två skålar. Servera toppad med skivad kycklingfilé, sesamfrön och chili flakes.