



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Laksa - het nudelsoppa med kidneybönor, kokosmjölk och jordnötter

## Laksa

Champinjoner 200 g  
Hackad ingefära, vitlök och chili 1 förp  
Röd currypasta ½ förp  
Coconut cream 1 förp  
Japansk soja ½ förp  
Grönsaksbuljong 1 påse  
Kidneybönor 1 förp  
Lime 1 st  
🏠 Vatten 5 dl  
🏠 Socker ½ tsk

## Till servering

Risnudlar ½ förp  
Hackade jordnötter ½ förp  
Koriander 20 g

1. Koka risnudlar enligt anvisning på förpackningen.
2. **Laksa:** Kvarta champinjoner. Hetta upp en förpackning hackad ingefära, vitlök och chili i en stekgryta. Fräs röd currypasta och champinjoner ca 1 min.
3. Tillsätt vatten, japansk soja, socker och grönsaksbuljong. Sjud ca 7 min.
4. Häll av kidneybönor och rör ner i grytan tillsammans med coconut cream, låt allt bli varmt. Smaka av med pressad saft från halva limen.
5. Klyfta resten av limen och grovhacka koriander. Lägg upp nudlar i två skålar och häll över soppan. Toppa laksa med jordnötter, koriander och limeklyfta.