



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Ramen med ostronskivling, pocherat ägg och chiliolja

Chiliolja

Sesamolja ½ påse
Chili flakes 1 förp
Vitlök 1 klyfta
🏠 Neutral olja 2 msk
🏠 Salt 1 krm

Buljong

Ingefära 1 bit
Vitlök 1 klyfta
Sesamolja ½ påse
Soja- och ingefärssås ½ förp
Grönsaksbuljong 1 påse
🏠 Vatten 7 dl
🏠 Vitvinsvinäger ½ msk

Marinerad svamp

Ostronskivling 200 g
Sesamfrön 1 förp
Soja- och ingefärssås ½ förp
🏠 Neutral olja

Pocherade ägg

Ägg 2 st
🏠 Vatten 1 dl
🏠 Ättiksprit (12%) ½ dl

Nudlar

Äggnudlar 1 förp
Pak choy 1 st
Koriander 20 g

- 1. Chiliolja:** Hetta upp neutral olja och seasmolja i en kastrull. Lägg chili flakes, pressad vitlök och salt i en skål. Slå över den varma oljan och blanda runt ordentligt.
- 2. Buljong:** Skala och skiva ingefära och vitlök. Hetta upp sesamolja i en rymlig kastrull och fräs ingefära och vitlök ca 1 min. Tillsätt soja- och ingefärssås, grönsaksbuljong och vatten. Koka upp och låt sjuda ca 20 min. Smaka av med vitvinsvinäger.
- 3. Marinerad svamp:** Skär ostronskivling i mindre bitar. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och stek svampen med sesamfrön ca 4 min. Ta från värmen och blanda ner soja- och ingefärssås. Låt dra tills steg 6.
- 4. Pocherade ägg:** Blanda vatten och ättiksprit i en skål. Knäck försiktigt i äggen. Låt stå minst 5 min. Koka upp 1 liter vatten i en kastrull. Häll ner äggen med ättiksvattnet i det kokande vattnet. Låt sjuda ca 3 min, plocka upp äggen och lägg på ett fat.
- 5. Till servering:** Koka äggnudlar enligt anvisning på förpackningen. Skär pak choy i mindre bitar.
- 6. Fördela nudlar, pak choy, marinerad svamp och pocherade ägg i två skålar. Slå över den varma buljongen. Toppa med koriander och chiliolja. Servera direkt!**

TIPS! Det går även bra att koka äggen ca 7 min och servera löskokta ägg!