



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Ramen med bløtkokte egg, reddik og sopp, toppet med sprøstekte halloumiterninger

Ramenbuljong

200 g aromasopp
1 pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili
1 pakke grønnsaksbuljong
1 pakke steinsoppulver
2 ts limeskall
125 g eggnudler
🏠 7 dl vann
🏠 3 ss soyasaus

Bløtkokte egg

2 stk egg

Topping

1 pakke reddiker
1 bunt koriander
1 pakke sesamfrø

Sprøstekte halloumiterninger

200 g halloumi

Serivering

1 stk lime

🏠 olje

- 1 Ramenbuljong:** Børst soppen fri for jord, og kutt den i skiver. Varm opp en stor kjele til middels høy varme, og ha i oljen fra pakken med ingefærblending. Stek soppen i 2–3 minutter. Tilsett resten av pakken med ingefærblending, og stek videre i omtrent 1 minutt. Tilsett 7 dl vann, grønnsaksbuljongen og soppulveret, og kok opp. Skyll limen godt, og finriv skallet (kun det grønne) på et rivjern. Smak til buljongen med limeskallet og omtrent 3 ss soyasaus. Tilbered eggnudlene som anvist på pakken, men tilbered dem i buljongvannet.
- 2 Bløtkokte egg:** Kok eggene i omtrent 6 minutter. Skyll eggene i kaldt vann, skrell dem, og kutt dem i to.
- 3 Topping:** Skyll reddikene og korianderen. Del reddikene i tynne skiver, og grovhakk korianderen. Varm opp en tørr stekepanne til høy varme, og rist sesamfrøene i omtrent 30 sekunder.
- 4 Sprøstekte halloumiterninger:** Del halloumien i terninger. Varm opp stekepannen igjen til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek halloumiterningene i 3–4 minutter, eller til de har fått en gyllen skorpe. Vend inn litt soyasaus mot slutten av steketiden.
- 5 Serivering:** Fordel nudlene, reddikskivene og ramenbuljongen i to skåler og topp med de sprøstekte halloumiterningene, eggene, sesamfrøene og korianderen. Del limen i båter, og server båtene til retten.

Tips fra kokken: Dersom du har misopaste, kan du tilsette 1–2 ss i ramenbuljongen for ekstra god smak.