



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Asiatisk suppe med spicy kyllingboller og nudler servert med smilende egg, sopp og koriander

## Suppe

½–1 pakke garam masala  
700 g asiatisk suppebase

## Kyllingboller

150 g kyllingkjøttdeig  
½–1 pakke røkt chilimix  
🏠 ½ ss hvetemel

## Egg

2 stk egg

## Nudler

125 g eggnudler

## Tilbehør

1 stk rødløk  
1 stk gulrot  
1 bunt koriander  
100 g sjampinjong

🏠 olje  
🏠 pepper  
🏠 salt  
🏠 soyasaus

- Suppe:** Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek garam masalaen i omtrent 2 minutter, og hell over suppebasen. Gi det hele et oppkok, skru ned varmen, og la suppen småkoke frem til servering. Smak til med soyasaus. Spe med litt vann hvis suppen blir for tykk.
- Kyllingboller:** Ha kyllingkjøttdeigen i en bolle, og rør inn ønsket mengde av chilimiksen, ½ ss hvetemel og litt salt og pepper (se tips). Form deigen til små boller med fuktete hender eller med en skje. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek bollene i omtrent 2 minutter på hver side. Ha bollene oppi suppen omtrent 4 minutter før servering.
- Egg:** Kok opp en kjele med vann. Kok eggene i 7–8 minutter, da er de smilende. Hell av vannet, avkjøl eggene i kaldt vann, og del dem i to rett før servering.
- Nudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken.
- Tilbehør:** Skrell og kutt rødløken i tynne båter. Skrell og kutt gulroten i tynne skiver på skrå. Skyll og grovhakk korianderen. Børst vekk eventuelle jordrester, og kutt soppen i skiver. Varm opp stekepannen fra punkt 2 til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek soppen i 3–4 minutter, til den er gyllen. Ha i løken og gulroten, og la det steke sammen i 2 minutter til. Krydre med litt salt og pepper.
- For del nudlene i to skåler og øs suppen med kyllingbollene over. Topp suppen med eggene, grønnsakene og korianderen. Håper det smaker!

**Tips fra kokken:** Rør ett av eggene inn med kyllingkjøttdeigen før du knar den til boller. Du kan også kna deigen i en dobbel brødpose, og presse ut små boller rett fra posen og ned i suppen.