



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Tantamen ramen med tahini, nudlar, sesamstekt fläskfärs och böngroddar

## Chiliolja

Chili flakes ½ tsk  
Sesamolja ½ msk  
🏠 Neutral olja ½ msk

## Buljong

Kycklingbuljong 2 påsar  
Tahini 3 msk  
Äggnudlar 1 förp  
🏠 Vatten 9 dl

## Sojaägg

Ägg 2 st  
Japansk sojasås ½ påse

## Sesamstekt fläskfärs

Ingefära 1 bit  
Vitlök 2 klyftor  
Salladslök ½ förp  
Fläskfärs 250 g  
Sesamolja ½ msk  
Japansk sojasås ½ påse  
🏠 Neutral olja  
🏠 Salt 1 krm

## Topping

Sesamfrön 1 förp  
Salladslök ½ förp  
Pak choy 1 st  
Böngroddar ½ förp

- Chiliolja:** Mortla sönder chili flakes och lägg i en liten skål. Blanda ihop med sesamolja och neutral olja.
- Buljong:** Koka ihop vatten och kycklingbuljong i en kastrull.
- Rosta sesamfrö i en torr stekpanna. Lägg över i en liten skål.
- Sojaägg:** Koka upp vatten i en liten kastrull. Lägg ner ägg och låt koka 6 ½ min. Spola kallt. Skala och halvera äggen. Lägg på ett fat och ringla japansk soja över.
- Förberedelse:** Skala och finhacka ingefära och vitlök. Skär all salladslök i tunna skivor. Dela pak choy på längden i fyra avlänga klyftor.
- Fläskfärs:** Hetta upp neutral olja i en stekpanna. Fräs fläskfärs, vitlök och ingefära ca 5 min. Krydda med salt. Tillsätt hälften av salladslöken, sesamolja och japansk soja. Fräs ytterligare ca 2 min, tills färsen är knaperstekt.
- Förbered 2 skålar med riktigt varmt vatten så att buljong och nudlar håller sig varma länge. Häll av vattnet från skålarna när det börjar närma sig servering.
- Koka upp vatten i en rymlig kastrull. Lägg pak choy och böngroddar i en sil doppa ner i det kokande vattnet ca 1 min. Spola sedan i kallt vatten. Koka nudlar enligt anvisning på förpackningen i samma vatten.
- Vispa ihop tahini och chiliolja direkt i skålarna. Häll över kokhet buljong och vispa så att buljongen blir krämig. Lägg ner nudlarna och toppa med knaperstekt fläskfärs, böngroddar, pak choy, sojaägg, salladslök och sesamfrön.