



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Ramen med ostronskivling, pocherat ägg och chiliolja

Chiliolja

- Olja 2 msk
- Sesamolja ½ påse
- Chili flakes 1 förp
- Vitlök 1 klyfta
- 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

Pocherade ägg

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

Nudlar

- Äggnudlar 1 förp
- Pak choy 1 st
- Koriander 20 g

Att ha hemma ●

- Ättiksprit (12%), Olja,
- Salt, Vatten,
- Vitvinsvinäger

- 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!