JAPANSK MISO RAMEN RECEPT SOPPA

4 PORTIONER | 21 MIN | MELLANLIGGANDE

INGREDIENSER

1 paket Hälsans Kök Filet Pieces

250 g ramennudlar

100 g shiitakesvamp

1 näve färsk spenat

100 g kokta edamamebönor

4 rädisor

4 morötter

100 g bimi

1 L misofond från en misofondkub eller fondpasta

svarta sesamfrön och shisho lila krasse till garnering

MATLAGNINGSTIPS

Gott med het chiliolja till!

Köp antingen en färdig eller gör en egen:

150 ml olivolja 1 stor färsk chilipeppar 1 schalottenlök 1 vitlöksklyfta 1 msk torkade chiliflakes 1 tsk riven färsk ingefära.
Finhacka schalottenlök, vitlök och färsk paprika (frökött) och stek dem försiktigt utan att bryna i lite olja. 2. Tillsätt resten av oljan och ingefäran och låt svalna.

Japan är närmar eän du tror med den här ramensoppan. Miso ger en umamismak och med Filet pieces istället för den klassiska kycklingen blir det här en perfekt vegansk middag

TILLAGNING

1. Koka ramennudlarna och blanchera shiitaken, rädisorna & morötterna

Koka ramennudlarna enligt anvisningarna på förpackningen. Skär shiitake, rädisor och morötter i skivor och halvera bimin på längden. Koka morötterna i 4 minuter tills de är knapriga och blanchera bimi och shiitake i 2 minuter.

2. Stek Filet pieces

Koka upp fonden. Stek Filet Pieces försiktigt enligt anvisningarna på förpackningen.

3. Lägg upp nudlar, Filet pieces och svamp i skålarna

Dela ramennudlarna, några färska spenatblad, morötter, bimi, sojabönor, shii-take och Filet pieces i stora soppskålar.

4. Häll över den varma buljongen

Häll den varma buljongen över och garnera med rädisor, sesamfrön och shisho-krasse.

FÖR FLER RECEPT GÅ IN PÅ HALSANSKOK.SE