



Mason Jar Noodle Soup

Antal: recept_2021-01-10

Denna nudelsoppa på burk är perfekt när du vill ha nylagad mat till lunch men inte har tillgång till ett kök. Förbered ingredienserna dagen innan, stoppa allt i burken och förvara den kallt fram tills det är dags att äta. Då håller du bra över kokande vatten, sätter på locken och väntar i 5 minuter så har du en härlig, nylagad nudelsoppa! Perfekt att ta med till jobbet, på utflykten eller på dina andra äventyr.

Pris: 1 kr

Förslag på ingredienser:

Vermicellinudlar (glasnudlar)
Edamamebönor
Morot
Paprika
Salladslök
Koriander
1 buljongtärning (jag använde Umamibuljong)
1 msk sojasås
Några stänk sesamolja
En värmesäker glasburk med lock, minst 500 ml

Till servering:

Kokande vatten, tex från vattenkokare, medhavd termos eller tevatten på en bensinmack beroende på vilka äventyr du är ute på!

Smula sönder buljongtärningen och lägg den i botten av burken. Häll över sojasåsen och sesamoljan. Om du vill kan du även tillsätta fler smaksättare så som pressad vitlök, sriracha och limejuice.

Hacka morot och paprika i små tärningar och tillsätt dessa i burken tillsammans med edamamebönorna. Lägg sedan i glasnudlarna och toppa med strimlad salladslök och färsk koriander. Skruva på locket och förvara burken i kylan/kylväska tills det är dags att äta.

När det är dags att äta, skruva av locket och häll hett vatten i glasburken så det fylls upp till någon centimeter från kanten. Rör om med en gaffel eller sked så att buljongtärningen löser upp sig och sätt sedan på locket på burken. Låt stå i ca 5 minuter så att allt tillagas och skruva sedan försiktigt av locket. Rör runt i soppan och sedan är det bara att äta! Tänk på att burken blir varm så det kan vara bra att ha en handduk eller något med sig om du inte sitter vid ett bord.