



Nudel- och bönsoppa med lime

Antal: recept_2018_09_19_11

Sugen på en välsmakande, mättande och snabblagad soppa som middag en småkyllig höstkväll? Med bönor, nudlar och kokosmjölk ger detta recept dig just det.

Pris: 1 kr

2 vitlöksklyftor
2 gula lökar
1 pkt kokta kidneybönor
1 burk kokosmjölk
1/2 zucchini
5 dl vatten
Ca. 50 g (glas-)nudlar
1 msk sojasås
1 msk limesaft
1 grönsaksbuljongtärning
1/2 tsk svartpeppar
1/2 tsk salt
1 msk gurkmeja
Chilipeppar, några skak
Curry, några skak

Skala och hacka lök och vitlök. Hacka eller pressa vitlöken i små bitar, löken kan vara skivad eller hackad.

Stek löken i vatten i en gryta eller kastrull.

Tillsätt efter ett tag allt vatten och kokosmjölken och låt koka upp.

Ha i buljongen samt alla kryddor.

Häll i bönorna och den hackade zucchini. Tillsätt lime och sojasås.

Lått puttra på medelvärme ca. 5 minuter.

Ha i nudlarna och rör om, låt sjuda cirka 3 minuter till.

Servera eller ha som matlåda, den smakar lika bra uppvärmd senare.