



Nudelbowl med miso, svamp och chili

Antal: recept_2018_09_18_59

Ramen och nudelbowls av alla dess slag har ökat i popularitet. Denna rätt med influenser från Asien går snabbt att fixa i ordning, men snålar inte på smaken.

Pris: 1 kr

1 msk miso
2 msk Asian fond red hot - Ginger, chili & garlic (Touch of Taste)
1 klyfta vitlök
1 röd chili
2 salladslökar
200g skogschampinjoner
1 liter vatten
Pak choi
2 portioner nudlar (jag använde somennudlar)
Svarta sesamfrön
Lime

Koka upp vattnet och tillsätt mison och fonden. Rör om så att mison löser upp sig

Skiva vitlök, chili, salladslök och champinjoner och tillsätt i buljongen.

Lägg några blad pak choi i en stor sil eller durkslag och låt dem ångkoka under tiden buljongen puttrar. Har du inte möjlighet att ångkoka kan du även lägga pak choibladen direkt i buljongen. Låt koka ett par minuter.

Tillsätt sedan nudlarna i buljongen och låt koka enligt tiden på förpackningen, mina skulle koka 3 minuter.

Servera din nudelbowl toppad med svarta sesamfrön och färskpressad lime.