



Vegansk ramen med shiitake

Antal: recept_2020-05-24

Ramen är den perfekta måltiden när du vill ha något snabbt och gott som både känns extra lyxigt men samtidigt innehåller mycket grönsaker. Denna variant är med udonnudlar, en tjockare typ av nudlar, och härlig shiitakesvamp.

Pris: 1 kr

Buljong:

8 dl vatten
1 tärning umamibuljong (jag använder Kung Markatta)
1 klyfta vitlök
0.5 tsk sambal oelek
2 tsk miso
1 tsk gul currypaste

Grönsaker:

2 dl strimlad vitkål
1 morot
1 röd chili
4 salladslökar
Koriander
2 nävar shiitakesvamp
1 klyfta vitlök

2 paket udonnudlar

Salt, svartpeppar, sesamolja, olja att steka i (jag använder avokadoolja)

Börja med buljongen. Koka upp vattnet i en gryta och tillsätt buljongtärningen, pressa i vitlöksklyftan och tillsätt sambal oelek. Blanda väl och låt buljongen småputtra under lock.

Finstrimla vitkålen och strimla resterande grönsakerna. Skär shiitakesvampen i tjocka strimlor, försök göra alla i ungefär samma storlek.

Hetta upp en stekpanna till mediumvärme och tillsätt lite olja att steka i. Stek shiitakesvampen och krydda med salt, peppar och en halv pressad vitlöksklyfta. Stek dem i ett par minuter och rör om då och då, tills svampen fått fin färg. Lägg sedan svampen åt sidan.

Stek sedan grönsakerna i samma panna (utom koriandern och hälften av salladslöken) och krydda med salt, peppar, andra halvan av pressad vitlök och en skvätt sesamolja. Grönsakerna ska bara stekas i en minut eller två så de blir varma men fortfarande är krispiga. Lägg sedan de stekta grönsakerna och shiitakesvampen fördelat i två serveringsskålar.

Koka udonnudlarna i buljongen tills de blivit mjuka, ca 2-3 minuter. Ta sedan grytan av värmen och rör ner miso och currypasten i buljongen och rör om så att de löser upp sig.

Häll nudlarna och buljongen över grönsakerna och svampen i skålarna och toppa med färsk koriander och salladslöken. Sedan är det bara att servera!