



ASIATISKT

Thai coconut ramen

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **30 min** Portioner: **4**

My type of comfort food! Jag älskar nudelsoppa och denna rätt tar bara 30 min att göra. Enkelt och super gott! Här använder jag kycklingfärs men det går lika bra att använda fläskfärs.

Ni hittar även en liten video på denna rätt: [KLICKA HÄR](#)



INGREDIENSER



250 gram ramennudlar

Buljongen:

- 1,5 msk rapsolja
- 2 schallottenlök, tärnad
- 3 msk röd currypasta
- 2 msk tomatpuré
- 2 vitlösklyftor, pressade
- 1 msk riven ingefära
- 1 burk kokosmjölk
- 1 liter kycklingbuljong



Kycklingfärsen

- 2 tsk sesamolja
- 450 gram kycklingfärs
- 2 vitlösklyftor, pressade
- 1 finhackad röd chili
- 2 msk fisksås

Till servering

- 4 medium kokta ägg
- 1/2 kruka korianderblad
- 2 salladslök, tunt skivade
- rostade sesamfrön

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka nudlarna i en stor kastrull tills de är precis mjuka, cirka 2-3 minuter. Skölj under kallt vatten och låt rinna av.
- 2** Värm rapsolja i en stor kastrull på medelvärme. Tillsätt schallottenlök och stek tills mjuk. Rör ner currypasta, tomatpuré, vitlök och ingefära och stek ca 2 minuter. Rör ner kokosmjölk och kycklingfond. Koka upp och sänk värmen och låt sjuda tills smakerna har blandat sig, ca 8-10 minuter. Smaka av med fisksås eller salt.
- 3** Värm sesamolja i en stor stekpanna på medelhög värme. Tillsätt kycklingfärsen, vitlök och chillin (spara lite till garnering om ni vill). Stek färsen tills den har fått färg, cirka 3-5 minuter, se till att smula sönder färsen när det tillagas. Rör ner fisksås och smaka av om det behövs mer.
- 4** Servera nudlar och buljong i skålar. Toppa med kycklingfärsen, halverade ägg, koriander, salladslök, chili och sesamfrön. Njut!