



Ramen - udonnudlar i kycklingbuljong med miso och pak choi

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **25 min** Portioner: **4**



En snabblagad och mycket god ramen (nudelsoppa) med udonnudlar som du enkelt svänger ihop till lunch eller middag.



INGREDIENSER

50 g ingefära, strimlad
2 st vitlöksklyftor, skivade
1 st gul lök, skivad tunt
1 msk rapsolja
1,5 l hönsbuljong (hemkockt eller från fond/tärning)
0,5 dl soja, japansk
2 msk misopasta
250 g udonnudlar
4 stjälkar salladslök, strimlade

2 st pak choi, strimlade
100 g shitakesvamp eller champinjoner, skivade

GÖR SÅ HÄR

- 1** Fräs ingefära, vitlök och lök i olja i en gryta. Tillätt buljong, soja och miso och låt koka upp.
- 2** Ta i nudlarna och låt koka tills de är mjuka, max 3 minuter.
- 3** Ta upp nudlarna och spola med kallt vatten så att kokningen avstannar.
- 4** Blanda ner salladslöken, pak choy och svampen i buljongen precis före servering.
- 5** Lägg upp nudlar i skålar. Häll på den heta buljongen och grönsakerna så att nudlarna blir varma igen. Servera omedelbart.