

INGREDIENSER

1 pakke Hälsans Kök Filet Pieces
250 g ramen nudler
100 g shiitakesvampe
1 håndfuld frisk spinat
100 g kogte edamamebønner
4 radiser
4 gulerødder
100 g bimi
1 L misofond fra en misofond terning eller lagerpasta
sorte sesamfrø og shisho lilla-karse til pynt

SERVING  4 SERVERINGVARIGHED  20 MINSVÆRHEDSGRAD 
INTERMEDIATE

Lad os rejse til Japan til middag! Lav denne veganske japanske misosuppe for en glad sjæl og en tilfreds mave. Retten er med vores Filet Pieces, som fremstår som det perfekte alternativ til kylling.

TILBEREDNINGS INSTRUKTIONER

1. Kog ramen nudlerne og skær grøntsagerne

Kog ramen nudlerne efter pakkens anvisning. Skær shiitake, radise og gulerødder i skiver og halver bimi på langs. Kog gulerødderne i 4 minutter, indtil de er sprøde, og blancher bimi og shiitake i 2 minutter.

2. Bring fonden i kog og steg Filet Pieces

Bring fonden i kog. Steg Filet Pieces forsigtigt efter anvisningen på pakken.

3. Saml ingredienserne i suppeskåle

Fordel ramennudlerne, nogle friske spinatblade, gulerødder, bimi, sojabønner, shiitake og Filet Pieces i store suppeskåle.

4. Hæld den varme bouillon i skålene

Hæld den varme bouillon over og pynt med radiser, sesamfrø og shisho karse.

5. TIPS for ekstra smag:

spicy chili 'crisp' olie 150 ml olivenolie 1 stor frisk chilipeber 1 skalotteløg 1 fed hvidløg 1 spsk tørrede chiliflager 1 tsk revet frisk ingefær. 1. Hak skalotteløg, hvidløg og frisk peber (frøkød) fint og steg dem forsigtigt uden at brune i lidt olie. 2. Tilsæt resten af olien og ingefæren og lad det køle af.

SE FLERE OPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.DK