



RAMEN MED SOJAÄGG OCH EN-KOI SVAMP

4 PORTIONER

INGREDIENSER:

Ramensoppa:

2 l kycklingfond
1 tsk hackade vitlök
1 tsk hackad ingefära
1 msk sojasås
1 msk äppleciervinäger
200 g nudlar eller färska ramen nudlar
100 g enoki svamp
4 salladslökar
Chili i skivor
Sesamblanding*

Sojamarinerade ägg:

4 ägg
2 msk Sherry (kan uteslutas)
2 msk Sojasås
2 msk Vatten

TILLAGNING:

1. Koka äggen i 6,5 minut, tag upp äggen och lägg dem i iskallt vatten. Låt dem kyla av i 3 minuter.
2. Skala äggen och lägg dem i en påse med sojasås, sherry och vatten.
3. Koka nudlarna och tillsätt svamp de sista minutrarna av koktiden.
4. Häll av vattenet från nudlarna och svampen.
5. Värm upp kycklingbuljongen med vitlök, ingefära, sojasås och äppelcidervinäger, när soppan kokar, lägg i hela salladslökar och ta bort soppan från värmen.
6. Lägg upp soppan, svamp, nudlar och ägg i skålar, dekorera med chili-och sesamblandningen.

*Tips! Gör din egen sesamblandning av svart och ljus sesam, chiliflakes och salt.