

INGREDIENSER

200 gram Rädisor, råa
1st Lök, rå
50 milliliter grönsaksfond
1,5 liter vatten
2 stjälkar stjärnanis
1 kanelstång
5 stjälkar koriander
50 milliliter Sojasås
1,5 msk socker
250 gram glasnudlar
320 gram Hälsans Kök Fillet Pieces
100 gram böngroddar
100 gram pak-choi
2 salladslökar
chiliflakes
70 ml risvinäger



4 PORTIONER



35 MIN



LÄTT

Nudelsoppa är en populär rätt när som helst på året och dagen. Den har en underbar smakkombination av kanel och ingefära. Kanel är en viktig krydda i det thailändska och kinesiska köket och används framförallt i soppor och bräserverade rätter. Kanel är dessutom den perfekta kombon till stjärnanis och ingefära. Glöm inte att nudelsoppa ska ätas med ätspinnar.

TILLAGNING

1. Skala rättikan och löken

Skala rättikan och löken och skär dem i bitar som får plats på en sked.

2. Koka ingredienserna till soppan 10–20 min

Lägg alla ingredienserna till soppan i en stor kastrull. Koka upp och låt sjuda i 10-20 min.

3. Koka nudlarna

Koka nudlarna enligt anvisningarna på förpackningen och håll dem varma.

4. Tillsätt Hälsans Kök Fillet Pieces

Tillsätt Hälsans Kök Fillet Pieces till soppan under de sista 5 minuterna

5. Häll upp i skålar

Lägg upp nudlar, groddar, pak choi/spenat i 10 små varma soppskålar.

6. Tillsätt kinesisk rädisa och lök.

Häll över soppan och tillsätt kinesisk rädisa och lök.

7. Servera!

Servera med hackad salladslök, risvinäger och chilipulver

FÖR FLER RECEPT GÅ IN PÅ HALSANSKOK.SE