



RAMEN MED SOYAÆG OG ENOKI SVAMPE

4 PORTIONER

INGREDIENSER:

Soyamarinerede æg:

4 æg
2 spsk. Sherry(kan undlades)
2 spsk. Soya sovs
2 spsk. Vand

Ramensuppe:

2 L hønsefond
1 tsk. hvidløg hakket
1 tsk. ingefær hakket
1 spsk. sojasovs
1 spsk.æble eddike
200 g tørret nudler eller
friske ramen nudler.
100 g enoki svampe
4 forårsløg forårsløg
Chili i skiver
Sesamblanding

TILBEREDNING:

1. Kog æggene i 6,5 minutter, tag straks æggene ud og læg dem iskoldt vand - Lad dem køle af i 3 minutter.
2. Pil ægget og kom dem i en pose med sojasauce, sherry og vand.
3. Kog nudlerne og læg svampene i det sidste minut af kogetiden.
4. Afdryp nudler og svampe.
5. Varm hønsefond op sammen med, hvidløg, ingefær, sojasovs og eddike, når suppen koger, læg hele forårsløg i og tag suppen af varmen.
6. Arranger skåle med suppe, svampe, nudler, æg og pynt med chili og sesamblanding

Tip lav din egen sesamblanding af sort og lys sesam, chiliflakes og lidt salt.