Kopnudler

SÆSON: Hele året

TIL: 4 pers.

TID: 45 min.

DET SKAL DU BRUGE:

Nudler/bouillonsuppe

1,5 l vand

4 bouillonterninger

3 cm revet ingefær

½ dl soya

200 g nudler

Fyld

300 g grøntsager (f.eks. gulerødder, grønkål, forårsløg, peberfrugt, porre, champignoner, broccoli spidskål eller pastinak)

Smagsgivere (f.eks. ekstra soya, fiskesauce, ristede sesamfrø, limesaft, østerssauce, peanuts, hakket koriander, frisk chili, teriyaki)

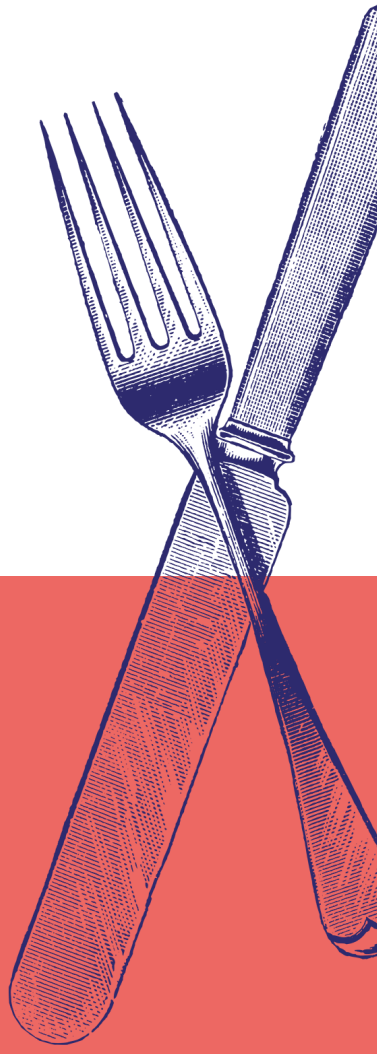
SÅDAN GØR DU:

Nudler/bouillonsuppe

1. Kog 1,5 L vand. Kom bouillonterninger, revet ingefær og soya i. Smag til.
2. Tilsæt nudler og kog ca. 3-4 min. Tag nudlerne op. Gem bouillonen/suppen.

Fyld

1. Skyl grøntsagerne og skær/snit dem i mindre stykker, såsom tynde stave/skiver eller tynde strimler med en kartoffelskræller.
2. Kom dine grøntsager op i din kop/skål, tilsæt smagsgivere og nudler og hæld den varme suppe/bouillon over. Brug evt. kogende vand.
3. Pynt evt. din suppe.



TIPS OG TRICKS

- Smag på suppen og justere de grundsmage som er for svage. Hvis suppen virker smagløs er det sikkert UMAMI den mangler.
- Du kan vælge at svitse grøntsagerne først, inden tilsætning af bouillonsuppe.