Nudelsuppe

SÆSON: Hele året **TIL:** 4 pers. **TID:** 45 min.

DET SKAL DU BRUGE:

Fyld

200 g grove grøntsager f.eks. gulerødder, grønkål, jordskokker, spidskål eller pastinak

200 g fine grøntsager f.eks. porre, forårsløg, champignoner, spinat, peberfrugt eller majs

150 g æg eller ris nudler

Suppe

1,2 l bouillon f.eks. hønse– eller grøntsagsbouillon

1,5 spsk revet ingefær

Tilsmagning

Soya

Evt. fiskesauce og limesaft

SÅDAN GØR DU:

Fyld

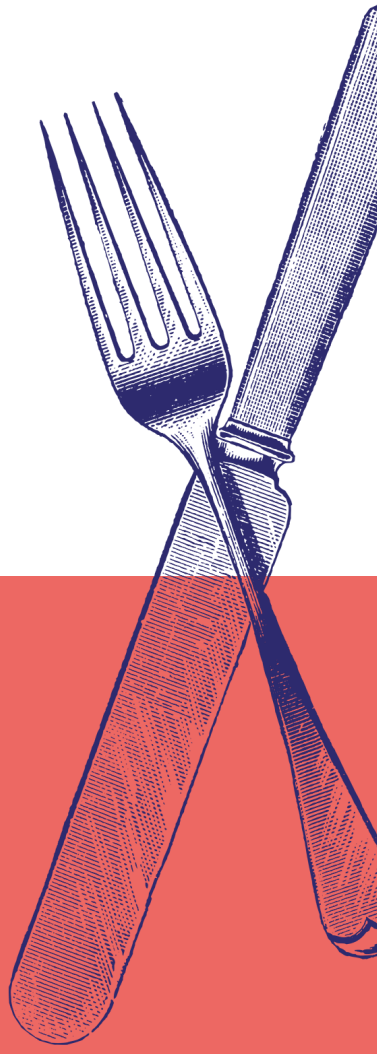
1. Skyl grøntsagerne og skær dem i mindre stykker. De grove grøntsager skal skæres i mindre stykker end de fine grøntsager.

Suppe

1. Kog bouillon op i en gryde.
2. Tilsæt grøntsager og ingefær.
3. Lad det hele koge 5-8 minutter indtil de grove grøntsager er blevet lidt møre.
4. Tilsæt de tørre nudler og lad det koge ca. 3-4 min. mere. De skal være "al dente". Se anvisning på pakken for kogetid.

Tilsmagning

1. Smag til med soya , evt. fiskesauce og limesaft.



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 ført, inden tilsætning af bouillon.
- Server suppen med små skåle med forskellig ingredienser, så man kan blande og tilsmage sig egen suppeskål. Skålene kan f.eks. indeholde: limebåde, hakket frisk koriander, finthakket chili, fiskesovs, soya, ristet sesamfrø, hakket peanuts.
- Eksperimenter med bælgfrugter i suppen, prøv f.eks. kikærter fra dåse eller ristede på toppen.