Nem vegansk nudelsuppe

4 portioner

INGREDIENSER

FOND

1 l kogende vand
20 g ingefær, skåret i stykker
4 fed hvidløg, pillet og skåret i stykker
5 forårsløg, kun den hvide del
2 røde chilier, skåret i stykker
1 porre, skåret i store stykker
2 selleristilke, skåret i store stykker
1 bouillonterning, opløst

1 spsk. solsikkeolie
2 fed hvidløg, tyndt skåret
1 rød chili, tyndt skåret
1 spsk. sojasauce
1 spsk. mirin
3 spsk. rød misopasta
½ tsk. salt
¼ tsk. chiliflager
8 shittake-svampe, tyndt skåret
1 pak choy, bladene taget af
50 g bønnespirer, det grønne af forårsløgene
100 g frosne sukkermajs
400 g tilberedte ramennudler

TILBEREDNING

Kom det kogende vand i en dyb gryde med alle ingredienserne til fonden, og bring det i kog. Læg låg på, og kog ved lav varme i 40-45 minutter. Sigt det ned i en anden gryde, og stil det til side.

Tilbered nudlerne efter anvisningerne på pakken, og fordel dem i 4 skåle.

Opvarm olien i en stegepande, tilsæt chili og hvidløg, og lad dem stege i et par sekunder. Kom soja, mirin, salt, chili og misopasta i, og rør rundt. Tilsæt svampene, pak choy, bønnespirer, forårsløg og sukkermajs. Kog ved høj varme i et minut.

Kom denne grøntsagsblanding over nudlerne i de 4 skåle. Hæld den kogende fond henover. Server med det samme.