



Snabb vegansk ramen



4 portioner

INGREDIENSER

BULJONGEN

1 l kokande vatten
20 g ingefära, i bitar
4 skalade vitlöksklyftor, skär i bitar
5 vårlökar, bara det vita
2 röda chilifruktar, skurna i bitar
1 purjolök, skär i bitar
2 selleristjälkar, skär i bitar
1 buljongtärning, smulad

1 msk solrosolja
2 vitlöksklyftor vitlök, tunt skivat
1 röd chili, tunt skivat
1 msk sojasås
1 msk mirin
3 msk röd misopasta
½ tsk salt
¼ tsk chiliflingor
8 shiitakesvampar, tunt skivade
1 pak choy, bladen separerade
50 g böngroddar
100 g fryst majs
400 g färdiga ramennudlar

TILLAGNING

Häll det kokande vattnet i en djup kastrull med alla ingredienserna för buljongen och koka upp. Koka med lock på låg värme i 40-45 minuter. Sila buljongen och lämna åt sidan.

Tillaga nudlarna enligt anvisningarna på paketet och dela upp i fyra skålar.

Värm oljan i stekpanna, tillsätt chilli och vitlök och fräs i några sekunder. Tillsätt soja, mirin, salt, chilli och misopasta och rör om. Lägg till svampen, pak choy, böngroddar, vårlök och majs. Koka på hög värme i en minut.

Lägg grönsaksblandningen över nudlarna i de fyra skålarna. Häll på den kokande buljongen. Servera genast.