



## Rask vegansk ramen



4 porsjoner

### INGREDIENSER

#### BULJONG

1 l kokende vann  
20 g fersk ingefær i biter  
4 fedd hvitløk, skrelt og kuttet i biter

5 vårløk, kun det hvite  
2 røde chili i biter  
1 purre i grove biter  
2 selleristenger i grove biter  
1 buljongterning, oppsmuldet

1 ss solsikkeolje  
2 fedd hvitløk i tynne skiver  
1 rød chili i tynne skiver  
1 ss soyasaus  
1 ss mirin  
3 ss rød misopasta  
1/2 ts salt  
1/4 ts chiliflak  
8 shiitakesopper i tynne skiver  
1 pak choy med bladene skilt fra hverandre  
50 g bønnespirer, det grønne fra vårløkene  
100 g frosne maiskorn  
400 g ramennudler

### TILBEREDNING

Ha kokende vann i en gryte sammen med alle ingrediensene til buljongen og kok opp. Legg på lokk og la småkoke på svak varme i 40–45 minutter. Sil buljongen over i en annen gryte og sett den til side.

Tilbered nudlene som angitt på pakken og fordel dem i 4 skåler.

Varm opp olje i en panne og tilsett chili og hvitløk. Fres i noen sekunder. Tilsett soyasaus, mirin, salt, chiliflak og misopasta, rør godt sammen. Ha i sopp, pak choy, bønnespirer, vårløk og maiskorn. Fres på sterk varme i ett minutt.

Ha grønnsakblandingen over nudlene i de 4 skålene. Hell over kokende buljong. Server straks.