

## INGREDIENSER

1 pakke Hälsans Kök Filet Pieces  
250 g ramennudler  
100 g shiitake-sopp  
1 håndfull fersk spinat  
100 g kokte edamamebønner  
4 reddiker  
4 gulrøtter  
100 g bimi  
1 L misofond fra en misofondterning eller kraftpasta  
svarte sesamfrø og shisho lilla karse til pynt



4 PORSJONER



21 MIN



MELLOM

La oss reise til Japan for å spise middag! Lag denne veganske japanske misosuppen for en glad sjel og en fornøyd mage.

## FREMGANGSMÅTE

**1. Kok ramennudlene og kutt grønnsakene**

Kok ramennudlene etter anvisningen på pakken. Skjær shiitake, reddik og gulrøtter i skiver og halver bimien på langs. Kok gulrøttene i 4 minutter til de er sprø og blancher bimi og shiitake i 2 minutter.

**2. Kok opp kraften og stek filetbitene**

Kok opp kraften. Stek Filetstykkene forsiktig etter anvisning på pakken.

**3. Samle ingrediensene i suppeskåler**

Del ramennudlene, noen ferske spinatblader, gulrøtter, bimi, soyabønner, shii-take og filetstykker i store suppeboller.

**4. Hell den varme buljongen i bollene**

Hell den varme buljongen over og pynt med reddiker, sesamfrø og shisho-karse.

**5. TIPS for ekstra smak:**

Deilig med: spicy chili 'crisp' olje 150 ml olivenolje 1 stor fersk chilipepper 1 sjalottløk 1 fedd hvitløk 1 ss tørkede chiliflak 1 ts revet fersk ingefær. Finhakk sjalottløk, hvitløk og frisk pepper (frøkjøtt) og stek dem forsiktig uten å brune i litt olje. 2. Tilsett resten av oljen og ingefæren og la det avkjøles.

**SJEKK UT FLERE OPPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.NO**