

## INGREDIENSER



4 PORSJONER



30 MIN



LETT

1 pakke Hälsans Kök Filet Pieces

200 gram Radiser, rå

1 løk, rå

50 milliliter grønnsakskraft

1,5 liter vann

2 stilker stjerneanis

1 kanelstang

5 stilker koriander

50 milliliter soyasaus

1,5 ss sukker

250 gram glassnudler

100 gram bønnespirer

100 gram pak choi

2 grønne løk

chiliflak

70 ml riseddik

Nudelsuppe er en populær rett til alle tider av året og døgnet. Den har en fantastisk smakkombinasjon av kanel og ingefær. Kanel er et viktig krydder i thailandsk og kinesisk mat og brukes hovedsakelig i supper og stekte retter. Kanel er også den perfekte kombinasjonen for stjerneanis og ingefær. Ikke glem at nudelsuppe må spises med spisepinner.

## FREMGANGSMÅTE

**1. Pil reddik og løk**

Skrell reddiken og løken og skjær dem i biter som passer på en skje.

**2. Kok ingrediensene til suppen i 10–20 min**

Ha alle ingrediensene til suppen i en stor kjele. Kok opp og la det småkoke i 10-20 min.

**3. Kok nudlene**

Kok nudlene etter anvisning på pakken og hold dem varme.

**4. Legg til Hälsans Kök Filet Pieces**

Tilsett Hälsans Kök Filet Pieces i suppen i løpet av de siste 5 minuttene

**5. Hell i boller**

Legg nudler, spirer, pak choi/spinat i 10 små varme suppeboller.

**6. Tilsett kinesisk reddik og løk.**

Hell suppen over og tilsett kinesisk reddik og løk.

**7. Tjene!**

Server med hakket løk, riseddik og chilipulver

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