

Vegetarisk nudelsuppe

Tilberedningstid
45 minutter

Antal personer
4 personer

Forfatter
Anna's Favoritter

Ingredienser

- 2 spsk. rød karry
- 3 fed hvidløg
- 1 frisk rød chili
- 2 forårsløg
- 4 cm ingefær
- 1 spsk. miso
- 2 spsk. peanutbutter
- 2 spsk. soja
- 1 dåse kokosmælk
- 2 dl vand
- 1 dåse kikærter
- Et hoved broccoli
- 250g nudler
- Peanuts til pynt

Fremgangsmåde

Pres hvidløg, hak fine stykker af chili og forårsløg og riv ingefær.

Steg det hele i rød karry i en gryde til løg bliver bløde.

Tilsæt miso, peanutbutter, vand, soja og kokosmælk og lad det simre under omrøring.

Skær broccoli i mindre buketter og steg dem på en panden med kikærter til de får en gylden overflade.

Server suppen med nudler og drys med peanuts



KLIK HER
FREMANGSMÅDEN
KAN SES I VIDEOEN