

Tan tan ramen

Tilberedningstid
45 min

Antal personer
4 personer

Forfatter
Anna's Favoritter

Ingredienser

- 3 fed hvidløg
- 4 cm ingefær
- 1 spsk. rød karry pasta
- 1 spsk. sesamolie
- 1 forårsløg
- 500g oksekød
- 700ml bullionvand (2 bullionterninger)
- 1 dåse kokosmælk
- 1 pakke nudler
- 1 pak Choi
- 4 æg

Sovs

- 2 spsk. soja
- 1 spsk. peanutbutter
- 1 spsk. chilisovs
- 1 spsk. riseddike
- 1 tsk. Tamari
- 1 spsk. miso
- 1 spsk. sukker
- 1 spsk. rød karry pasta

Topping

- Sesam
- Forårsløg

Fremgangsmåde

Bland alle ingredienserne sammen til sovsen.

Kog bullionvand op og tilsæt kokosmælk.

Når det har kogt lidt, tilsættes sovsen.

Sæt låg på og lad det simre, men du forbereder resten.

Steg ingefær, hvidløg, forårsløg og rød karry pasta af på panden i lidt olie.

Tilsæt hakket oksekød.

Når kødet er brunet, hældes sesamolie over kødet.

Kog æg i 8-9 min.

Kog pak Choi i ca. 5 min til de er bløde.

Tag pak Choi fra og kom herefter nudler i det kogende vand.

Saml ramen suppen med nudler, suppe, kød og æg

Top med sesamkerner og friskhakket forårsløg.

