

Ramen - udonnudlar i kycklingbuljong med miso och pak choi

50 g ingefära, strimlad
2 st vitlöksklyftor, skivade
1 st gul lök, skivad tunt
1 msk rapsolja
1,5 l hönsbuljong (hemkokt eller från fond/tärning)
0,5 dl soja, japansk
2 msk misopasta
250 g udonnudlar
4 stjälkar salladslök, strimlade
2 st pak choi, strimlade
100 g shitakesvamp eller champinjoner, skivade