



ASIATISKT

Thai nudelsoppa med rödcurry

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **20 min** Portioner: **4**



Jag älskar nudelsoppa! Här är en lättlagad nudelsoppa med tofu som är supergod och enkel. Dessutom är den både vegansk och glutenfri.

Som många av mina vänner vet är nudelsoppa min stora favorit! Denna soppa är superenkel att tillaga och tar endast 20 minuter. Ni kan själva välja vilka grönsaker ni vill ha i och om ni inte vill ha den vegansk kan ni byta ut tofun mot kyckling, fisk eller något annat slags kött. Om ni vill ha kött, stek det med currymassan i början så det får en fin yta innan ni häller över buljongen.



INGREDIENSER

- 3 vitlöksklyftor, pressade
- 3 cm färsk ingefära, riven
- 2 matskedar röd currypasta
- 1 matsked kallpressad kokosolja
- 9 deciliter grönsaksbuljong
- 1 burk kokosmjölk
- 190 gram risnudlar, smala och tunna
- 4 limeblad

Grönsaker

svamp, olika sorter
zucchini, skuren i bitar
pak choi
broccoli, delad i buketter
hackad selleri
tofu, skuren i tärningar

Garnering

färsk röd chili, tunt skivad
färsk koriander
finskidad salladslök

GÖR SÅ HÄR

1

Blötlägg nudlarna i kallt vatten i ca 20 minuter. Sila sedan av vattnet. Blanda vitlök, ingefära och röd currypasta i en liten skål. Värm kokosolja på mediumvärm i en stor kastrull och ha sedan i curryblandningen. Stek i 1-2 minuter under omrörning. Var uppmärksam så att det inte bränns vid.

2

Tillsätt buljong och kokosmjölk i kastrullen. Koka upp och addera ditt val av grönsaker. Kom ihåg att vissa grönsaker tar längre tid att tillaga. Till exempel behöver svampen och tofun endast koka i några minuter. Låt koka tills alla grönsaker är färdiga och smaka av med salt.
Lägg de blötläggda nudlarna i en serveringsskål. Häll soppa och grönsaker över nudlarna och låt stå i några minuter. Garnera med skivad chili och vårlök, färsk koriander samt pressa över lite limejuice.