



SOPPA

Vietnamesisk nudelsoppa

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **30 min** Portioner: **6**



En snabb middag eller en enkel sommarlunch. Rena fräscha smaker gör att denna rätt passar nästan alla tillfällen.



INGREDIENSER

2 st röda chilifrukter, färska
en bit färsk ingefära
600 g lövbiff
150 g risnudlar
6 st salladslök
12 dl vatten
1 tärning köttbuljong
1 msk japansk soja
1 msk fisksås
saften från 1 lime
näve böngroddar
2 st morötter
1.5 krukor färsk koriander

GÖR SÅ HÄR

- 1** Kärna ur och finhacka chilin. Skiva salladslöken och ingefäran tunt.
- 2** Finstrimla morötterna, hacka koriander och lägg detta åt sidan.
- 3** Koka risnudlarna enligt instruktionerna på förpackningen. Häll sedan av, spola i kallt vatten och portionera upp nudlarna i djupa tallrikar.
- 4** Skär upp köttet i strimlor.
- 5** Fräs ingefära, chili och salladslök en kort stund i en kastrull. Häll på vatten, buljong, fisksås, soja och limesaft. Låt koka upp och koka sedan i ett par minuter. Lägg ner köttet och låt stå tills köttet fått en brun färg runt alla bitar.
- 6** Lägg på de strimlade morötterna ovan på nudlarna i tallrikarna, häll sedan över kött och buljong. Toppa med böngroddar och koriander.