

RECEPT

# Ramen



Klart på **20 minuter**

Till **4 personer**

**548 kalorier**

**Protein: 39 g**

**Kolhydrater: 24 g**

**Fett: 32 g**

VECKANS  MATKASSE

## Ingredienser

- Fläskytterfile 400 g
- Pak Choy 250 g
- Salladslök 125 g
- Champinjoner 250 g
- Koriander 1 kruka
- Ägg 2 st
- Äggnudlar 250 g
- Ingefära 1 bit
- Vitvinsvinäger 1 msk
- Sesamolja 1 msk
- Soja (japansk) 0,5 dl
- Vatten 1,5 L
- Kycklingbuljong 2 tärningar
- Chiliflakes
- Salt
- Peppar

## Gör så här

1. Skär fläskytterfile i ca 1 cm strimlor. Riv ingefära. Skär salladslök i ca 1 cm bitar. Skär Pak choy i passande bitar. Kvarta champinjoner. Finhacka koriander.
2. Hetta upp lite smör & rapsolja i en rymlig kastrull. Stek fläskytterfilen tillsammans med ingefära tills den får fin färg. Salt och peppar.
3. Koka ägg i 7-8 minuter. (Fast äggvita, lös äggula)

4. Tillsätt vatten, japansk soja, vitvinsvinäger och sesamolja till kastrullen. Smula i kycklingbuljong.
5. Tillsätt champinjoner till den kokande kastrullen. Koka i 5 minuter.
6. Tillsätt Pak Choy och Äggnudlar. Koka i 4 minuter. När äggen är klara, skala och halvera dessa.
7. Servera ramen. Toppa med salladslök, koriander, ägghalva och eventuellt chiliflakes.

## Tips

Koka gärna ytterligare 4 ägg samtidigt till torskfilen med äggsås. Låt dessa ligga i ca 1-2 minuter längre och spara i kylskåpet.