

Spicy nudelsuppe

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Kog nudlerne. Hæld nudlerne op i en si. Skær de afdryppede nudler i mindre stykker på et skærebræt. Hak løget mellemfint. Skær blegselleri igennem på langs og herefter i tynde skiver. Svits løg, blegselleri og kød i olien til kødet skifter farve. Tilsæt tomatkoncentrat og "brænd" det af. Tilsæt bouillon, sambal oelek og spidskommen. Kog suppen under låg ca. 5 minutter. Vend ægnudlerne i og varm igennem. Smag til med sojasauce, salt og peber. Server suppen rygende varm med flute til.

Ingredienser

200 g hakket svinekød ca. 10% fedt

50 g ægnudler

1 løg

2 stilke blegselleri eller 1 peberfrugt

½ spsk. olie

70 g tomatkoncentrat

5 dl hønsebouillon

½ tsk. sambal oelek

½ tsk. stødt spidskommen

sojasauce

salt og peber

Tilbehør: Flute