

## INGREDIENSER

200 gram Radiser, rå  
1 løk, rå  
50 milliliter grønnsakskraft  
1,5 liter vann  
2 stilker stjerneanis  
1 kanelstang  
5 stilker koriander  
50 milliliter soyasaus  
1,5 ss sukker  
250 gram glassnudler  
100 gram bønnespirer  
100 gram pak choi  
2 grønne løk  
chiliflak  
70 ml riseddik  
1 pakke Hälsans Kök Filet Pieces



4 PORSJONER



LETT

Nudelsuppe er en populær rett til alle tider av året og døgnet. Den har en fantastisk smakscombinasjon av kanel og ingefær. Kanel er et viktig krydder i thailandsk og kinesisk mat og brukes hovedsakelig i supper og stekte retter. Kanel er også den perfekte kombinasjonen for stjerneanis og ingefær. Ikke glem at nudelsuppe må spises med spisepinner.

## FREMGANGSMÅTE

**1. Pil reddik og løk**

Skrell reddiken og løken og skjær dem i biter som passer på en skje.

**2. Kok ingrediensene til suppen i 10–20 min**

Ha alle ingrediensene til suppen i en stor kjele. Kok opp og la det småkoke i 10-20 min.

**3. Kok nudlene**

Kok nudlene etter anvisning på pakken og hold dem varme.

**4. Legg til Hälsans Kök Filet Pieces**

Tilsett Hälsans Kök Filet Pieces i suppen i løpet av de siste 5 minuttene

**5. Hell i boller**

Legg nudler, spirer, pak choi/spinat i 10 små varme suppeboller.

**6. Tilsett kinesisk reddik og løk.**

Hell suppen over og tilsett kinesisk reddik og løk.

**7. Tjenel**

Server med hakket løk, riseddik og chilipulver

**SJEKK UT FLERE OPPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.NO**