

Suppe med reker og risnudler

total tid **25 min.** **25 min.** tilberedningstid

Næringsinnhold (per porsjon):

1.859 kJ / 444 kcal

INGREDIENSER

4 porsjoner

7,5 dl	buljong
750 dl	of broth
3 skive	ingefær
3	fedd hvitløk
1 ss	olivenolje
250 dl	of water
2,5 dl	vann
3 cm	chili
500 dl	tomatpassata
10 ss	<u>Kikkoman en Blanding av</u> <u>Soyasaus, eddik og</u> <u>Sitronaromaer</u>
140 g	kokosmelk
I tillegg:	
7 ss	<u>Kikkoman en Blanding av</u> <u>Soyasaus, eddik og</u> <u>Sitronaromaer</u>
320 g	reker
1	fedd hvitløk
80 g	purreløk
2 ts	smør
1 ss	olivenolje
150 g	risnudler

TILBEREDNING

Steg 1

Pill rekene og legg over i en bolle. Tilsett Ponzu og mariner i kjøleskapet i 20 minutter.

Steg 2

Finhakk ingefær og hvitløk. Stek i en gryte med olivenolje i ca. ett minutt. Tilsett buljong, vann, passata og Ponzu. Kok i 3 minutter.

Steg 3

Tilsett finhakket chili og kokosmelk. Kok videre i 4 minutter.

Steg 4

Kok risnudlene etter anvisningen på pakken.

Steg 5

Skjær purren i skiver og fres den kort i en varm panne med smør. Smak til med salt.

Steg 6

Varm smør og olivenolje i en stekepanne. Tilsett finhakket hvitløksfedd og reker. Stek til de er gylne på begge sider.

Steg 7

Server suppen med risnudler, reker og purre.