

# Asiatisk Nudelsuppe med Kylling & Miso

**Tilberedelsestid:** ca. 35 min.

## Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
400 g	Kyllingestrimler
300 g	Nudler
1 stk	Bouillon
2 stk	Pak choi
4 stk	Gulerødder, øko (stk)
4 stk	Forårsløg
4 spsk	Miso
2 tsk	Ingefær
1 bdt	Koriander
6 stk	Limeblade
2 fed	Hvidløg
1 stk	Chili
1 stk	Lime
	DET SKAL DU SELV HAVE
16 dl	Vand (dl.)
6 spsk	Soya
	Salt & Peber

## Tilberedning:

Skær ingefæret i tynde skiver, hvidløget pilles og hakkes fint. Skær forårsløget i tynde ringe. Skær bunden af korianderen og snit stænglerne fint.

Lav en suppe af bouillonterning, vand, ingefær, soya, koriander stængler, hvidløg, halvdelen af forårsløgene og lime blade. Lad suppen simre i ca. 20 minutter. Tilsæt misoen og rør rundt. Suppen må herefter ikke koge. Smag suppen til med salt og evt. peber.

Tilsæt kyllingen og lad den simre i ca. 5 minutter til kyllingen er mør. Tag kyllingen op.

Kog nudlerne i 6 minutter i letsaltet vand.

Skær pak choi i tynde strimler. Gulerødder skæres i tynde stængler. Chilien flækkes og kernerne fjernes. Hak den fint og læg den i en lille skål sammen med kernerne. Skær limen i både.

Portionsanret suppen i skåle eller dybe tallerkner ved først at lægge kødet i derefter gulerødder, forårsløg, pak choi og nudlerne. Hæld suppen over og fordel resten korianderen over.

Spis suppen med chili og lime.

Velbekomme.