



HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

VEGETARRAMEN





HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

VEGETARRAMEN

10 portioner

INGREDIENSER:

3 liter grøntsagsbouillon

Kikkoman sojasauce

Blue Dragon riseddike

600g GO-TAN økologiske hvedenudler

20 stk. Happy Buddha vegetariske gyoza

300g Paradiso grillede svampe

Monini olivenolie

3-4 spsk. Happy Buddha sesamolie

TABASCO® pepper sauce

5 stk. bok choy

Happy Buddha sesamolie

3-4 stk. lime

1 stk. kinaradise

5 stk. forårsløg

TILBEREDNING:

Bring bouillon i kog. Smag til med sojasauce og riseddike.

Kog nudlerne og fordel dem i skåle.

Steg gyoza på den flade side til de har taget farve. Kom 2 dl vand på panden og læg låg på. Damp cirka 5 minutter og anbring i skålene.

Steg de grillede svampe på en pande med lidt olie. Vend dem herefter med en smule sesamolie og TABASCO®. Lægges i skålene.

Skær bokchoy i halve. Grill dem hårdt på skærefluden. Drizzle med sesamolie og limesaft. Lægges i skålene sammen med fintskåret kinaradise og forårsløg.

Hæld den varme suppe over fyldet, og server med det samme.

TIPS:

Tilføj retten smag og cremethed med sojaæg. Lad kogte, pillede æg marinere i sojasauce i minimum et par timer, inden de tilsættes.

