

Juleramen



Lei av de kjente julesmakene og tradisjonskost i jula? Lag en deilig ramen med masse smak! Bruk rester etter juleribba, nyt den på en annerledes måte og forhindre matsvinn i romjulen.

1

Slik gjør du

Tilbered nudlene etter anvisning på pakken og skyll de i kaldt vann.

2

Lag base

Finhakk hvitløk, chili og ingefær og fres litt i olje i en kjele. Ha i buljongvann, stjerneanis og sukker. Kok opp og rør inn riseddik og soyasaus.

3

Skjær opp restene av ribben

Skjær ribben i skiver og stek i stekepanne til de er sprøstekt. Imens koker du egg klare til Ramensuppa.

4

Servér

Fordel nudler i 4 boller, topp med varm buljong, bønnespirer, pack choi og skrelt agurk i grove biter. Legg på skiver av ribbe, et halvt kokt egg og til slutt hakket vårløk og koriander.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Ribbe fra Gilde	4 biter av ribberester
Nudler	1 pk
PRIOR egg	2 stk
Kyllingbuljong	1 l (2 stk terninger)
Stjerneanis	2 stk
Frisk Ingefær, finhakket	3 ss
Hvitløksfedd	2 stk
Rød Chili	1 stk
Hvitt sukker	2 ts
Bønnespirer	100 g
Pak choi	2 stk
Agurk	0,5 stk
Vårløk	2 stk
Riseddik	2 ss
Soyasaus	4 ss

Allergener

- Gluten
- Egg
- Soya