

Peanutbutter ramen med miso, pak choy og tofu

Opskriften er til 2 personer

Det skal du bruge:

- 1 pak choy
- 250 g gulerødder
- 1 rødløg
- 1 lime
- 3 hvidløgsfed
- ½ grøn picasso-chili
- Ca. 3 spsk. tamari sojasauce
- 50 g miso-paste
- 50 g peanutbutter
- 125 g tofu, gerne med citrongræs og chili
- 250 g fuldkornsnudler

Det skal du selv have:

- Olie (gerne ristet sesamolie)
- Salt
- Evt. tamari

Inden du går i gang
Sæt vand over til ramen (ca. 4 dl pr. person). Sæt også vand over til nudler, og skyl alt frugt og grønt.

Klargøring af grønt
Del pak choy i tynde både gennem stokken, og placér dem i den ene side af hver serveringsskål til ramen – én skål pr. person. Skær gulerødder i tynde skiver på skrå, og skær rødløg i tynde både. Skær lime i både, og gem til servering.

Ramen-suppe
Pres eller riv hvidløg fint, kom i en skål. Hak derefter chili fint, og kom også den i skålen.
Tilføj tamari, miso, peanutbutter, 2-3 spsk. olie (gerne sesamolie) og 1-2 dl kogende vand til skålen, og rør sammen.
Hæld det hele i en mellemstor gryde, tilføj resten af vandet, der blev kogt til ramen, og pisk godt sammen. Tilføj gulerødder og rødløg, og kog op.
Lad suppen simre let til spisetid. Smag til med salt eller evt. tamari.

Tofu
Skær tofu i tern på ca. 1x1 cm.
Varm en pande op, tilsæt olie, og steg tofu, til den er gylden på alle sider, 3-4 min. Skru ned for varmen, tilsæt evt. et par tsk. tamari, hvis du har, og lad panden stå på svag varme.

Nudler
Kom imens rigeligt, spilkogende vand i en gryde, tilsæt salt og nudler, og kog op i 1 min. Sluk for varmen, og lad nudlerne trække i vandet i 3 min. Hæld vandet fra.

Servering
Anret nudler ved siden af pak choy i hver serveringsskål, og hæld ramensuppe med grønt over. Top med stegt tofu, og dryp med limesaft.