

Ramen suppe med grillet tempeh, broccoli, chili og smilende æg

Til 4 personer

Ingredienser

- 200 g tempeh af gule ærter
 - 400 g ramen nudler
 - 100 g tørrede shitakesvampe
 - 1 fed hvidløg
 - 3 limeblade
 - 1 liter grønsagsbouillon
 - 30 g tørret tang
 - 1 lime
 - 4 æg
 - 2 spsk. olivenolie
 - 100 g broccoli
 - 1 frisk rød chili
 - 2 stk. forårsløg
 - 4 stk. sukkerærter
 - 2 håndfulde ærtespire
 - 4 radiser
-

Fremgangsmåde

1. Kom de tørrede svampe, hvidløg, limeblade og grønsagsbouillon op i en gryde og bring i kog. Lad det simre ved lav temperatur i 5 minutter, sluk så for varmen. Tilsæt tang og limesaft. Lad dernæst boullonen stå og trække i 10–15 minutter, inden boullonen sigtes over i en anden gryde.
2. Bring en gryde med vand i kog, kom æg i, og lad dem koge i 5 minutter. De skal være smilende. Tag æggene op af vandet og over i koldt vand, så kogningen stopper. Pil æg og kom dem op i en skål.
3. Skær tempeh ud i tern på 1 x 1 cm.
4. Varm en pande op, kom lidt olie på og steg tempeh 2–3 min., så det får en flot gylden og sprød overflade. Det krydres med salt og friskkværnet peber.
5. Vask forårsløg og radiser, skær top og bund af og snit herefter ud i tynde skiver. Skær chili i helt tynde skiver.
6. Varm nu boullonen op i gryden. Tilsæt ramen nudler og giv det et opkog i 1–2 minutter til nudlerne er møre.
7. Anret suppen i store skåle med den sprøde tempeh, chili, snittet radiser, forårsløg, sukkerærter, æg skåret i halve og ærtespire på toppen. Server suppen med det samme, mens den er helt varm og tempeh og urterne er helt sprøde.