

# NUDELSUPPE

TIL: 1 KLASSE  
TID: 1½ TIME



SÆSON

HELE ÅRET

## DET SKAL DU BRUGE

### FYLD

500 g grove grøntsager  
(f.eks. gulerødder, grønkål,  
jordskokker, spidskål eller  
pastinak)

500 g fine grøntsager  
(f.eks. porre, forårsløg,  
champignoner, spinat,  
peberfrugt eller majs)

375 g nudler (6 reder)

### SUPPE

3 liter bouillon f.eks.

hønsbouillon.

3 spsk. revet ingefær

### TILSMAGNING

SALT: f.eks. ½ dl soya eller 1  
spsk fiskesauce

UMAMI: f.eks. Bouillonterning,  
fiskesauce, soya

SURT: f.eks. saft fra 2-3 lime

STÆRKT: evt. chili

## SÅDAN GØR DU

### FYLD

1. Forbered dine grove grøntsager ved at skylle dem og skære dem ud i små stykker. f.eks. kan gulerødder og pastinak skæres ud i tændstiktynde stave.
2. Forbered dine fine grøntsager ved at skylle dem og skær dem ud i større stykker end dine grove grøntsager. F.eks. kan porre skæres i ½ cm tynde ringe.
3. Kog nudlerne kort- efter anvisning på pakken. De skal være "al dente" og ikke for bløde.
4. Køl nudler af ved at hælde koldt vand over dem mens de ligger i en sigte.

### SUPPE

1. Få bouillon op og kog i en gryde.
2. Tilsæt ingefær
3. Tilsæt grøntsagerne og lad det hele koge 5-8 minutter indtil de grove grøntsager er blevet lidt møre.
4. Tilsæt nudler og lad det koge ca. 2 min. mere.

### TILSMAGNING

1. Smag på suppen og juster de grundsmage som er for svage. Hvis suppen virker smagløs er det sikkert UMAMI den mangler.

## TIPS OG TRICKS

- Tilsæt evt. en dåse kokosmælk samme med bouillon.
- Server suppen med små skåle med forskellig ingredienser, så hver elev kan blande og tilsmage sig egen suppeskål. Skålene kan f.eks. indeholde: limebåde, hakket frisk koriander, finthakket chili, fiskesovs, soya, ristet sesamfrø, hakket peanuts, rucolasalat, tørret tang.