



## Nudelsuppe med svampe, bønnespirer og purløg

Et af de bedste måltider i de kolde måneder er en varmende nudelsuppe. Her med umamifyldte svampe, friske sprøde bønnespirer og purløg. Et æg på toppen mætter ekstra.

★ ★ ★ ★ ★ (0)

[Bedøm opskrift](#)



30 min



Mar – Dec



Vegetar



Lav på gluten



Lav på laktose

# Ingredienser

4 pers.

400 g **blandede svampe f.eks. shiitake, østershatte, kejserhatte og brune champignon**

2 spsk neutral olie

¼ tsk salt

## Bouillon

4 æg

1.5 liter grøntsagsbouillon, evt. hjemmelavet

300 g ægnudler

2.5 spsk fiskesauce

## Topping

150 g **bønnespirer**

2 lime

1 bundte **purløg**

chili flakes

*Opskriftsudvikling, styling og foto: Camilla Skov*

# Tilberedning

- 1 Rens svampene og skær dem midt over eller i tykke skiver.
- 2 Læg i en skål og vend dem med olie og salt.
- 3 Steg ved høj varme, til væden er fordampet, og svampene er flot gyldenbrune. Læg til side.
- 4 Kog imens æggene i en gryde med vand til de er blødkogte (ca. 6 min).
- 5 Varm boullonen op.
- 6 Kog ægnudlerne al dente i let saltet vand efter anvisningerne på pakken. Hæld dem over i en si, og skyl dem med koldt vand, så du stopper kogningen.
- 7 Smag boullonen til med fiskesauce. Den skal være til den lidt salte side.
- 8 Skyl bønnespirerne godt.
- 9 Skyl limefrugterne og skær dem i både.
- 10 Klip eller hak purløget fint.
- 11 Pil æggene og skær midt over.
- 12 Anret i skåle med nudler nederst, så bouillon, svampe, bønnespirer, æg og purløg.
- 13 Servér med masser af frisk limesaft og evt. lidt chili flakes efter smag.



## Tip

Lav din egen grøntsagsbouillon, se opskriften [her](#).  
Kom evt. andre svampe i fyldet f.eks. shiitake, portobello,  
kejserhatte eller østershatte.

