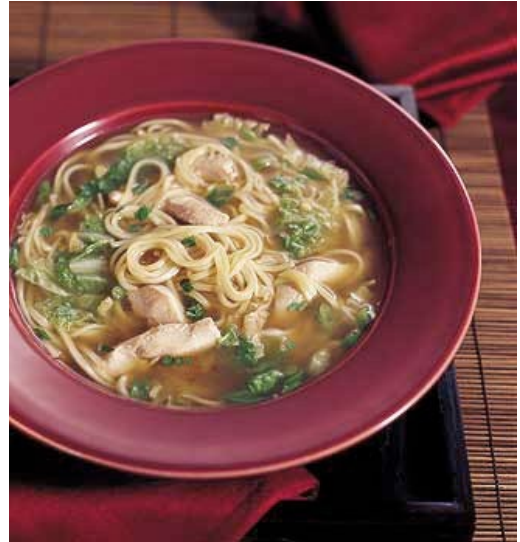


Thai Nudelsuppe (1 personer)

Forberedelse

Legg nudlene i bløt 15 minutter i lunkent vann. La renne av. Bland ut kyllingfond etter anvisning på flasken. Kok opp grønnsakene, kuttet i terninger, og nudlene, i utblandet kyllingfond. Tilsett Sweet Chilisaus og soyasaus, og smak til med sitronsaft, salt og pepper etter smak. Kokes til grønnsakene har fått riktig konsistens. Jevn ut med Maisenna etter behov. Tilsett nudlene til slutt, toppes med frisk koriander.



Produkter

Blue Dragon Eggnudler	0,04 kg	(Enten)
Nudler Mie *(Gluten,Hvete gluten)	0,04 kg	(eller)
Kokosmelk *(kan inneholde spor av Nøtter,Mandler,Peanøtter)	0,02 l	
Sweet Chili Dip Sauce *(kan inneholde spor av Sesamfrø)	0,01 l	
Blue Dragon Soya Sauce	0,01 l	
Kyllingfond *(Selleri)	0,2 l	(ferdig utblandet)
Realemon Sitronsaft	5 ml	
Purre	20 g	
Gulrot	20 g	
Salt og Pepper		
Fersk Koriander		
Maisenna til jevning		
Kyllingkjøtt om ønskelig		

**Allergener*