

Nudler i koppen

Suppe

Det skal I bruge

2 kg kyllingeoverlår
2 løg
4 fed hvidløg
2 gulerødder
10 peberkorn
1 spsk. miso
4 spsk. soyasauce
3 lime
neutral olie
salt
peber

Sådan gør I

Varm en stor gryde op ved middelhøj varme, og kom 2-3 spsk. olie i bunden af gryden.

Gnid kyllingelårene ind i salt, og steg dem i gryden med skind-siden nedad. Brun dem godt af på alle sider.

Pil løg og hvidløg, og skræl gulerødderne. Skær alle grøntsagerne i grove tern. Put dem i gryden med kyllingelårene.

Hæld vand i gryden, så det dækker kylling og grøntsager, og tilsæt peberkorn. Kog vandet op, og lad suppen simre i ca. 45 minutter. Tag kyllingelårene op og læg dem på et skærebræt for at køle af.

Sæt en sigte over en anden gryde, og hæld suppen igennem, så grøntsagerne sigtes fra. Kassér grøntsagerne. Stil gryden med suppe på et blus, skru op til middelhøj varme, og lad suppen koge i ca. 10 minutter.

Halvér de tre lime og pres saften ud i en skål.

Smag suppen til med miso, soyasauce, salt, peber og limesaft. Gør det i fællesskab, så hele madklubben kan snakke om tilsmagning og de fem grundsmage.

Pil kyllingekødet fra benene i små stykker, og stil til side. Sørg for at være grundige, så I ikke får ben og sener med i suppen.





Nudler i koppen

Nudler

Det skal I bruge

150 g durummel
150 g hvedemel
½ tsk. salt
240 g pasteuriserede
æggeblommer
durummel til udrulning
salt til kogevandet

Video

Udrulning af nudler på pastamaskine



Video

Nudler i strimler på pastamaskine



Sådan gør I

Mål durummel, hvedemel og salt op i en skål, og hæld det ud på bordet, så det former et lille bjerg. Lav en fordybning i midten.

Hæld æggeblommerne ned i fordybningen i melet.

Rør stille og roligt æggemasse og mel sammen med en gaffel.

Pas på, at æggemassen ikke ryger ud over kanten.

Ælt dejen færdig i hånden, til den er fast og samlet.

Pak dejen ind i husholdningsfilm, og lad den hvile i køleskabet i ca. 20 minutter.

Fyld en stor gryde med vand, sæt den på et blus, og skru op på høj varme.

Pastamaskine: Del dejen i 4 lige store stykker, og køр hvert stykke igennem pastamaskinen. Begynd med at køre dejen igennem ved den tykkeste indstilling og fortsæt gennem alle indstillinger. Afslut med den næsttyndeste indstilling. Fold gerne dejen et par gange undervejs. Scan QR-koden og se hvordan. Køр hver dejplade gennem valsen, så det bliver til tynde nudler. Drys med mel, og rod lidt rundt i strimlerne, så de ikke klistrer sammen. Scan QR-koden og se hvordan.

Kagerulle og kniv: Rul dejen ud med kagerulle, til den er omkring 1-2 mm i tykkelsen. Brug ekstra durummel til at drysse på dejen, hvis den bliver for klistret. Skær dejen ud i tynde nudler med en stor kniv. Drys med mel, og rod lidt rundt i strimlerne, så de ikke klistrer sammen.

Når vandet koger, tilsættes rigeligt med salt. Smag på vandet for at være sikker på, at det er salt nok.

Læg nudlerne i vandet, og lad dem koge i 1-2 minutter. Kog nudlerne i mindre portioner, så de ikke klistrer sammen under kogning. Brug en sigte eller en hulske til at fiske dem op, når de er færdige.

Tag de færdigkogte nudler op af vandet, og skyl dem kort under den kolde hane. Vend nudlerne i lidt olie og stil til side, indtil de skal bruges.

Nudler i koppen

Suppefyld

Det skal I bruge

4 store gulerødder
5 forårsløg
½ spidskål
4 cm ingefær
1 bundt koriander

Video

Skrælning af ingefær



Video

Snitte- teknik



Sådan gør I

Skræl gulerødderne, og pil det yderste lag af forårsløgene. Skær både gulerødder og forårsløg i tændstiktynde strimler. Scan QR-koden, og se hvordan.

Del spidskålen i kvarte, og skær stokken af. Snit spidskålen i fine strimler.

Skræl ingefæren, og hak den meget fint. Se hvordan du skræller ingefæren ved at scanne QR-koden.

Pluk korianderens blade af og stil til side til servering.

Giv evt. de grøntsagsrester og stilke, I har tilbage, til suppegruppen, så resterne kan komme i gryden. De skal være skyllede og rene, inden de kommes i suppen.



