

Metsaseene ramen supp

5 minipaksoi lehte
200 g ramen nuudleid
50 g ingverit
2 küüslauguküünt
3 värsket rohelist sibula vart
1 sidrunheina vars
200 g metsaseente segu
150 g porgandit
150 g suvikõrvitsat
3 kanamuna
5 tl sojakastet
2 l vett
4 spl toiduõli
5 tl ramen pastat
1 punane tšilli



Lõika porgandist ja suvikõrvitsast peenikesed umbes 4 cm pikkused ribad. Lõika tšillist ja sidrunheinast õhukesed rattad. Haki ingver ja küüslauk väikesteks kuubikuteks. Haki minipaksoi 1 cm laiusteks ribadeks. Keeda kanamune ca 6 minutit.

Prae poti põhjas toiduõliga porgand, küüslauk, tšilli, ingver ja sidrunhein. Lisa vesi, rameni pasta ja sojakaste. Kui vesi on keema läinud, lisa potti paksoi, seened, suvikõrvits ja ramen nuudlid. Keeda veel 7 minutit. Vajadusel maitsesta soola ja pipraga.

Serveeri supp kõrgemate servadega supikausis. Lisa supile keedetud muna, mis on eelnevalt pikuti pooleks lõigatud. Lisa supile ka hakitud roheline sibul.

Retsepti autor Jaak Hiibus