



MIDDAGS TIPSET

4 port

NUDELSOPPA

En het soppgryta som både mättar och värmer. För vegetarisk variant, byt ut fläskfärsen mot tofu. Soba nudlar är japanska nudlar gjorda på bovete. Du kan också använda äggnudlar, kolhydratfattiga shiratakinudlar eller använda glutenfri pasta.

1 liter Kelda® Thaisoppa	100 g sockerärter
400 g fläskfärs	250 g broccolini
1 msk Arla® Svenskt Smör	200 g soba nudlar
1 tsk salt	

Arbeta in 1 tsk salt i färsen, rulla till riktigt små bollar. Stek dem gyllene i smör i en stekpanna ca 3 min. Strimla 6 sockerärter och spara till garnering, halvera resten. Dela broccolinin. Koka nudlarna enligt anvisning på förpackningen, tillsätt grönsakerna när 1 min återstår. Häll av i durkslag och skölj hastigt i kallt vatten. Värm soppan. Fördela nudlar, grönsaker och köttbullar i skålar. Häll den varma soppan över. Toppa med strimlade sockerärter.

Scanna
receptet till
mobilen!

