

Ingredienser:

- 1 l hønsesuppe / bouillon
- 2 porrer i 3-4 mm tykke ringe
- 4 blade fra kinakål, snittet i ca. ½ x 3-4 cm lange stykker
- 2 håndfulde Mou kødboller fra frost
- 2 håndfulde ægnudler, eller anden båndpasta i 20-25 mm lange stykker
- 2 små kopper ærter
- 2 små kopper majs
- 6 hele fed hvidløg (evt. 2 fed pressede)
- 1½ tsk. stødt ingefær
- 1 tsk. stødt chili

Tilberedning:

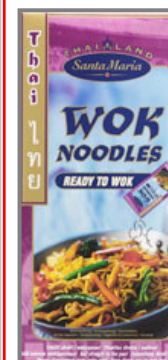
1. Bring hønsesuppe / bouillon i kog
2. Tilsæt porrer, ingefær, chili og hvidløg, kog videre i 2 min.
3. Tilsæt nudler, kinakål, kødboller, ærter og majs
4. Suppe bringes i kog, og småkoges i 3 min.
5. Smag til med salt og peber

Bemærk:

Ægnudler / båndpasta er beregnet med 3 min. kogetid
Følg evt. anden kogevejledning på emballagen

Nem og lækker vintersuppe

(som hovedret: 2 personer
som forret: 4 personer)



Disse små Santa Maria nudler egner sig fortrinlig til fyld i supper (Nudler er såmænd bare det Asiatiske navn for pasta)

Kan normalt købes i det lokale supermarked

Utrolig billig: Normalt ca. kr. 20.00