

# Nudelsuppe - med grøntsager, rejer og ingefær

---

4 personer

## Ingredienser:

- 2,5 dl. madlavningsfløde 8%
- 1 dåse kokosmælk
- 1 liter hønsebouillon
- 1 spsk. stødt ingefær
- 2 tsk. groft salt
- 200 gr. nudler
- 400 gr. frossen wokblanding
- 300 gr. optøede, frosne rejer
- 100 gr. bønne- eller ærtespirer



*Bring fløde, kokosmælk, bouillon, ingefær og salt i kog i en tykbundet gryde. Del nudlerne i mindre stykker og kom dem i suppen. Efter ca. 1 minut under omrøring er nudlerne løst op.*

*Tilsæt wokblandingen og bring atter suppen i kog. Kom rejer og spirer i suppen og varm den godt igennem.*

*Serveres straks med ristede pitabrød og limebåde.*

*God appetit!*

## **Tip:**

*Hvis du ønsker en mere spicy suppe, kan du tilsætte 1 - 2 piri piri (meget stærk lille chili)*

*Husk at fjerne chilien inden servering!*