

FORRET

Peking suppe

Ingredienser:

Antal personer: 4

- 250 gr. *Kylling (bryst eller inderfilet)*
- 200 gr. *Skinkeschnitzel*
- 1 stk. *Æg*
- 100 gr. *Bambusskud*
- 100 gr. *Svampemix*
- 1 bdt. *Forårsløg*
- 1 stk. *Gulerod*
- 1,5 ltr. *Bouillon (hønse)*
- 25 gr. *Risnudler /tynde glasnudler*
- 1 stk. *Citron (saften)*
- 4 spsk. *Hvid vermouth (Martini)*
- 2 spsk. *Soyasauce*
- 2 spsk. *Maizena ,*
- 1 tsk. *Sambal orlek*
- 1 stk. *Flûte (lunet i ovn og skåret i skiver)*

Fremgangsmåde: Skær kødet i tern på ca. 15 mm. Svampe renses og skæres i stykker på ca. 1 cm. Bambusskud skæres i tynde skiver på tværs. Gulerod skæres i stænger som tændstikker (brug evt. mandolinjern), ca. 3 – 4 cm. lange. Forårsløg, det hvide skæres i 5 mm. skiver, det grønne i fine strimler som guleroden. Bland vermouth, citronsaft, soja og sambal orlik i en skål.

Sæt en pæn stor gryde på komfuret, hæld 2-3 spsk. olie i og varm godt op, kom så kødtern i og svits til det bliver hvidt, skal ikke tage farve. Tag kødet op med en hulske, steg så svampene i et par minutter, tilsæt bouillon, soyablandingen og bambusskuddene, lad det koge i ca. 10 min., tilsæt så nudler og lad dem koge med i 2 min., pisk ægget og tilsæt det under kraftig omrøring, rør maizena med lidt vand, tilsæt lidt ad gangen til suppen har den rette konsistens. Tilsæt så forårsløg, gulerod og kød og lad det småsimre lidt, smag til med salt og peber om nødvendigt.

Serveres med lun flûtes til.