

Oppskrift

Klar soyabasert ramen-style nudelsuppe med Gilde Kjøttboller kokte og Korean Salt Bread



1

Nudelsuppe

Kok opp kraften i stor gryte. Tilsett sesamolje, riseddik, ingefær, hvitløk, sukker og mirin. Kok opp og smak til med soyasaus. La småkoke i 15 minutter. Kok nudlene separat og hold varme.

Kutt gulrøtter julienne, finsnitt vårløk og sukkererter.

Legg kjøttbollene i suppen og la trekke til gjennomvarme, ca. 5 minutter. Tilsett gulrøtter i suppen de siste 1-2 minuttene av koketiden. Vend inn vårløk og sukkererter ved servering.

2

Korean Salt Bread

Bland mel, sukker, gjær og salt i en bolle. Tilsett egg og lunken melk, og elt sammen til en smidig deig. Tilsett romtemperert smør i små biter og elt videre i ca. 10 minutter til deigen er glatt og elastisk. Dekk til og la heve i ca. 1–1,5 time til dobbel størrelse.

Kjevle ut en deigsirkel på ca. 35 cm. Del deigen i 10 stykker. Legg en smørterning på hvert deigstykke og rull sammen til små lubne horn. Klem sammen sidene så ikke smørret renner ut. La heve til dobbelt størrelse. Visp sammen egg og melk og pensle bollene, dryss litt flaksalt på toppen.

Forvarm ovnen til 180°C og stek bollene midt i ovnen i ca. 15 minutter til gylne og sprø.

3

Servering

Legg nudler i skål, øs over suppe med kjøttboller og grønnsaker. Topp med frisk koriander. Server med grønn chili og Korean Salt Bread ved siden av.

Produkter i denne oppskriften

Kjøttboller Kokte 2kg Fr Enh



Ingredienser

Suppebase

Kyllingkraft	3 liter
Japansk soyasaus	150 ml
Lys soyasaus	100 ml
Sesamolje	30 ml
Riseddik	30 ml
Ingefær, revet	30 g
Hvitløk, revet	30 g
Sukker	20 g

Suppebase

Fyll

Til servering

Korean Salt Bread, 10 stk

Fyll til Korean Salt Bread

Til pensling av Korean Salt Bread

Mirin 20 ml

Fyll

Gilde Kjøttboller kokte 1 kg

Tørkede nudler 800 g

Gulrøtter 400 g

Vårløk 200 g

Sukkererter 300 g

Til servering

Frisk koriander 20 g

Chili, finhakket 10 g

Korean Salt Bread, 10 stk

Hvetemel (helst tipo-00 eller bakeproteinrikt) 250 g

Sukker 30 g

Tørrgjær 5 g

Salt 5 g

Prior Egg 1 stk

Suppebase

Fyll

Til servering

Korean Salt Bread, 10 stk

Fyll til Korean Salt Bread

Til pensling av Korean Salt Bread

Fyll

Til servering

Korean Salt Bread, 10 stk

Fyll til Korean Salt Bread

Til pensling av Korean Salt Bread

Melk, lunken	120 ml
--------------	--------

Smør, romtemperert 30 g

Fyll til Korean Salt Bread

Kaldt smør i terninger 100 g

Flaksalt	
----------	--

Til pensling av Korean Salt Bread

Prior Egg 1 stk

Melk	1 ss
------	------