

# Japansk nudelsuppe med shiitakesvampe

## 4 personer

### Ingredienser:

2 spsk madolie  
500 g kyllingeinderfilet  
2 fed hvidløg  
1 spsk frisk ingefærrod  
100 g japanske shiitakesvampe  
250 g nudler  
2 liter hønsbouillon  
100 g baby spinatblade  
3-4 forårsløg  
wasabipasta (japansk peberrodscreme)



Tilberedningstid ca. 35 minutter

1. Hak hvidløg fint og riv ingefæren. Rens svampene og skær dem i skiver.
2. Skær kyllingebrystfileterne i små tern. Varm olien i en stor, tykbundet gryde og svits kyllingekødet ca. 3 minutter heri. Tilsæt hvidløg, ingefær og svampe og svits yderligere 2 minutter.
3. Tilsæt nudler, bouillonterninger og vand og bring suppen i kog. Lad den simre under låg i ca. 10 minutter.
4. Skyl spinat og snit forårsløg fint og tilsæt begge dele under omrøring lige før serveringen.
5. Servér suppen portionsvis med wasabi-pasta til. Pastaen røres i suppen efter smag og behag, da den er meget stærk.

### Næringsindhold pr. person:

Energi: 1989KJ (474 Kcal)

	Energy (KJ)	Energy (kcal)	Energi (%)
Protein	596	142	30
Kulhydrat	781	186	39
Fedt	612	146	31