



HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

# Sriracha ramen

10 personer

## INGREDIENSER

500g Go-Tan økologiske woknudler  
3L Touch of taste kyllingefond\*  
500g friske champignon, delt i kvarte  
500g Bonduelle gourmet majs  
1kg store, pillede rejer.

10 stk blødkogte æg, halveret  
5 stk forårsløg, finthakket

Realime  
Kikkoman sojasauce  
Go-Tan eller Lingham's sriracha

## TILBEREDNING

Bring fond i kog. Kog nudlerne i 4 minutter.  
Tag nudlerne op og anbring dem i skåle.

Tilsæt champignon og majs i fonden og giv dem 3 minutters opkog. Tag grøntsagerne op. Pocher herefter rejerne og anret dem sammen med grøntsager, halve æg og fint hakket forårsløg ovenpå nudlerne.

Fonden smages til med sriracha, sojasauce og limesaft, hvorefter den hældes i de fyldte skåle. Serveres straks

\*Følg anvisningen på emballagen.



Realemon

TOUCH OF TASTE

Bonduelle  
FOOD SERVICE

kikkoman  
seasoning your life

LINGHAM'S  
ESTABLISHED 1960

GO-TAN  
FOODLOVING  
ASIAN FAMILY  
EST. 1984