

Supa tip ramen cu frunze de lime



TIMP PREGĂTIRE

—

TIMP GĂTIRE

—

PORȚII

—

CALORII

—

● Ingrediente

Ingrediente indisponibile momentan.

● Mod de preparare

01 Pasul 1

Sper ca nu te-am innebunit cu mica mea obsesie de condimente si gusturi asiatice! :))).

Nu glumesc cand spun ca este diferenta intre [supa tip Tom Yum](#) si cea tip ramen. Nu stiu multe despre asta insa stiu ca gustul acestei supe este delicioasa, naturala si rapida!

Un alt lucru misto e ca dai ai aceste condimente "sos de soia, ghimbir, frunze de lime, pasta de curry, sos miso", este ca poti face multe cu ele; important este sa faci baza si apoi poti pune orice leguma iti place, poti pune si tofu!

Daca esti topit dupa gustul exotic de lime si ghimbir, clar aceasta reteta de **Supa tip ramen cu frunze lime**, care miroase a Asia, te va cuceri. :)

Pentru 4 portii ai nevoie de:

- 5 ciuperci champignon, taiate felii subtiri
- 1 varza chinezeasca, rupta in bucati maricele
- 1 morcov, taiat cu curatatorul de coji
- 1 bucatica de ghimbir, ras
- 1 catel de usturoi, ras
- 1 legatura de ceapa verde, taiata feliute
- 3 linguri [ulei de cocos](#)
- 5 frunze de lime
- 5 linguri [sos de soia](#)
- 5 picaturi [otet din orez](#)
- 1 bucatica de ardei iute (*sau [fulgi de chili](#)*)
- taitei din orez
- 1L [supa de legume](#)
- [sare](#) dupa gust

Intr-o oala, pune uleiul la topit, dupa care adauga ghimbirul, usturoiul si o parte din ceapa; adauga un praf de sare, adauga si frunzele de lime si ardeiul iute.

Cand aromele s-au imbinat, toarna supa peste, lasa sa dea un clocot si adauga taiteii, amesteca si pune restul legumelor.

Dupa ce da iar in clocot, adauga otetul si sosul de soia, amesteca; drege de gust si asta-i tot!

DE-LI-CIOS!

***Bonus:** daca ai, te rog pune si 1 tija de lemongrass cand pui si ghimbirul; ii amplifica gustul fenomenal! ☐☐

