

Opskrift på nudelsuppe med strandurter

Nudelsuppe i felten:

Hvis I vil lave nudler ude på turen, kan I vælge at købe en pakke minut-nudler tilsat krydderi pr. barn. Disse kan tilberedes med kogende vand fra Trangia eller bål. Husk en skål/mug og ske pr. barn, hvis I køber dem uden kop.

Vask jeres indsamlede strandurter i en medbragt skål med lidt vand fra en flaske, for at få eventuelt sand af.

Riv strandurterne i mindre stykker og drys dem over suppen, når den er færdig.

Nyd nudlerne med udsigt ud over Vadehavet.

Nudelsuppe i madkundskabslokalet:

Opskrift til 4 børn:

2 spsk. olie

1 løg, finthakket

1 spsk. karry

250 gram nudler

Vand (mængden er angivet på nudelpakken)

Salt eller soya efter smag

En god håndfuld strandurter

Evt. lidt sesamfrø



- 1) Svits løg og karry i olien i en gryde til de er bløde og klare.
- 2) Tilsæt den mængde vand i gryden, som er angivet på nudelpakken. Læg låg på.
- 3) Når vandet koger, tilsættes nudlerne og de koges så længe, som anvist på pakken.
- 4) Når nudlerne er kogt, smages suppen til med lidt salt eller soya.
- 5) Tilsæt strandurterne, rør rundt og server. Drys med lidt sesam, hvis I har lyst.

