

JAPANESE NOEDELSOEP MET RUNDSREEPJES EN PADDENSTOELEN (MAALTIJDSOEP)

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

400 g dun gesneden rundslapjes
450 g paksoi
500 g gemengde paddenstoelen
240 g udonnoedels (voorgekookt)
4 cm gember
1 rode peper
3 el sojasaus
4 blokjes vetarme rundsbouillon
2 el zonnebloemolie

BEREIDINGSWIJZE

Kook 2 l water en voeg hierbij 4 blokjes vetarme rundsbouillon.

Verwijder de zaadjes uit de rode peper en snijd de peper fijn. Schil de gember en snijd 4 cm van de gember heel fijn. Snijd de rundslapjes in reepjes. Snijd de paksoi (zowel het groene als het witte gedeelte) in stukjes van +/- 1 cm. Snijd de champignons in plakjes.

Verhit 2 el zonnebloemolie in een wok of soepketel en fruit de rode peper en de gember 2 minuten op lage temperatuur. Voeg de rondsreepjes toe en kruid met peper. Bak ongeveer 2 minuten op matig vuur. Voeg de paksoi erbij en bak nogmaals 2 minuten.

Voeg de 2L bouillon en de champignons toe en laat 5 minuten koken.

Voeg als laatste de udonnoedels er bij. Breng op smaak met 3 el sojasaus, peper en zout.

Verdeel over de soepkommen.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

575 kcal

SMAKELIJK!