

# NOEDELSOEP MET ZALM (MAALTIJDSOEP)

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

2 knoflookteentjes

2 preiwitten

4 wortelen

1 paksoi

½ rode puntpaprika

1 vetarm groetenbouillonblokje

2 eetlepels sojasaus

1 stengel citroengras

2 liter water

4 zalmfilets

150g rijstnoedels

Peper

Peterselie

## BEREIDINGSWIJZE

Was de wortelen, prei, paksoi en puntpaprika. Snijd de look fijn, de wortelen in plakjes en de prei in ringen. Verwijder de zaadjes van de rode puntpaprika en snijd fijn. Snijd de stelen van de paksoi in fijne repen en de bladeren fijn, laat er enkele apart. Snijd het citroengras open en in grove stukken

Verhit de pan en fruit de knoflook en paprika kort aan op een laag vuur. Voeg de prei, wortelen en de paksoistelen toe en bak 2 min op

een middelhoog vuur. Voeg de bouillon en het citroengras toe en laat 15 min koken. Voeg daarna de paksoibladeren en de noedels toe en laat nog eens 4 min koken. Breng op smaak met peper en sojasaus. Kruid de zalm met peper. Snij de zalm in blokjes. Doe de zalm in de soep en laat nog even gaar worden.

Schep de soep in een groot soepbord of kom. Werk af met wat peterselie.

Recept van InfraLigne Gent

## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

344 Kcal

**SMAKELIJK!**