

Noedelsoep

Via Allerhande

Voor 4 personen

Benodigheden: 2 pannen

Ingrediënten:

- 2 cm verse gember
- 2 tenen knoflook
- 1 struik paksoi
- 250 g (eier)noedels
- 4 eieren
- 3 el zonnebloemolie
- 1.5 l water
- 1 à 2 groentebouillontabletten
- 4 el Japanse sojasaus
- 3 el rijstazijn
- 100 g shiitakes
- 4 tl geroosterd sesamzaad

Bereiden:

- 1) Snijd de gember in dunne plakjes en hak deze in kleine stukjes. Snijd de knoflook fijn.
- 2) Kook de noedels 6 min. Kook ondertussen ook de eieren 6 min. Giet de noedels af in een vergiet, spoel onder koud stromend water en laat uitlekken. Pel de eieren.
- 3) Verhit ondertussen de olie in een soeppan en fruit de gember en knoflook 5 min. op laag vuur. Voeg het water, de bouillontabletten, sojasaus en rijstazijn toe en breng aan de kook.
- 4) Snijd ondertussen de shiitakes in plakjes. Voeg toe aan de soep en kook 5 min.
- 5) Snijd ondertussen de paksoi in dunne reepjes en voeg samen met de noedels toe. Warm nog 2 min. door op hoog vuur. Verdeel de soep over ruime kommen. Halveer de eieren en leg in elke kom 2 eierhelften. Bestrooi met het sesamzaad en serveer.