

# MARLEY SPOON



## Glasnoedelsoep met zalm

met citroengras en chilipeper



ca. 25min



2 personen

Is deze soep geen plaatje? En hij smaakt nog heerlijk ook. De grootste smaakmakers zijn het citroengras en de vissaus, maar ook de verse tomaat, de wortel en paksoi en natuurlijk de zalm dragen hun steentje bij. Je serveert de soep met heerlijke glasnoedels en voegt wat pit toe met een rood pepertje.

## Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 wortel
- 1 stengel citroengras
- 1 teen knoflook
- 1 tomaat
- 20ml vissaus <sup>4</sup>
- 2 zalmfilets met huid, ontdooid <sup>4</sup>
- 100g glasnoedels
- 1x babypaksoi
- 1 chilipeper

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

## Kookgerei

- middelgrote kookpan
- waterkoker
- maatbeker
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Allergenen

vis (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 619kcal, vet 28.3g, koolhydraten 61.9g, eiwit 28.0g



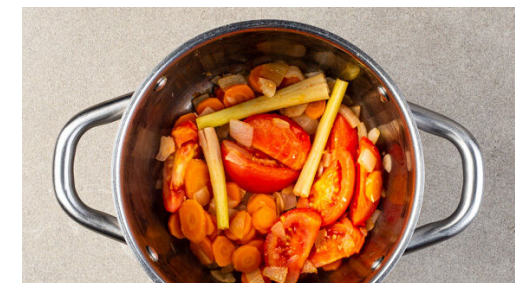
### 1. Ingrediënten voorbereiden

Pel en hak de **ui** grof. Schil of schrob de **wortel** en snijd 'm in dunne plakjes. Verwijder de bovenste 3cm van het **citroengras**, snijd de rest doormidden en kneus met een zware pan.



### 2. Groenten bakken

Verhit een middelgrote kookpan met 1el plantaardige olie op middelhoog vuur. Bak de **ui** en **wortel** in ca. 4min zacht. Pel en snijd de **knoflook** in plakjes. Snijd de **tomaat** in parten.



### 3. Tomaat toevoegen

Voeg het **citroengras**, de **knoflook** en 1tl suiker toe aan de pan en bak ca. 1min mee. Voeg de **tomaat** toe met een flinke snuf zout en bak nog 1-2min. Blus af met de **helft van de vissaus** en 1el azijn. Schenk dan 700ml water in de pan en breng de **soep** aan de kook.



### 4. Zalm garen

Spoel de **zalmfilets** onder koud water, dep ze droog en controleer op graatjes. Wrijf de **filets** in met een snuf peper en zout en snijd ze in blokjes. Voeg toe aan de **soep**, draai het vuur laag en laat het geheel nog 8-10min garen.



### 5. Noedels garen

Breng genoeg water voor de **noedels** aan de kook in een waterkoker. Schenk het water bij de **noedels** tot ze onderstaan en laat 3-5min garen. Giet af in een zeef, spoel om met koud water en laat uitlekken. Snijd de **paksoi** in dunne reepjes en de **chilipeper** in ringetjes (verwijder evt. de zaadlijsten als je niet van pittig houdt).



### 6. Paksoi toevoegen

Vis het **citroengras** uit de **soep** en voeg de **paksoi** en de **chilipeper** toe en kook ca. 2min mee. Breng verder op smaak met **meer vissaus** en peper. Verdeel de **noedels** over kommen of diepe borden, schenk de **soep** erover en serveer.