

DINNERLY



Noedelsoep met champignons en paksoi gegarneerd met bosui



20-30min



2 personen

Udon-noedelsoep is één van de populairste gerechten in Japan. Dat is geen wonder, want het is het perfecte middel om je van top tot teen te verwarmen op een frisse dag. Vandaag maken we een kruidige versie met paddenstoelen, paksoi, miso en sojasaus, gegarneerd met frisse bosui. In Japan wordt deze soep met stokjes gegeten, maar we verklappen het heus niet als je er een lepel bij pakt.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g champignons
- 1 paksoi
- 2 bosuien
- 10g groentebouillonpoeder
- 1 zakje misopasta ^{1,6}
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 200g verse udonnoedels ¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan met deksel
- maatbeker

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

ALLERGENEN

gluten (1), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 324kcal, vet 9.3g, koolhydraten 47.4g, eiwit 14.6g



1. Groenten snijden

Borstel evt. de **champignons** en snij ze in kwarten. Snij de onderkant van de **paksoi** en snij het **witte deel** in plakken van ca. 1cm dik. Snij het **groene** deel in stukken van 3-4cm of laat ze heel. Snij het **groen** en het **wit** van de **bosuien** afzonderlijk in dunne ringen. Pel en snij 2 tenen knoflook heel fijn.



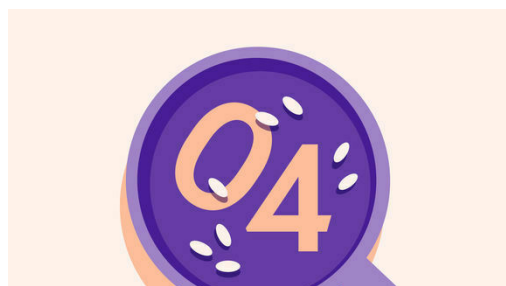
2. Groenten bakken

Verhit een middelgrote kookpan met 1el olijfolie. Bak de knoflook en **witte bosui** 1-2min op middelhoog vuur. Voeg de **witte paksoi** en de **champignons** toe en bak 3-4min mee.



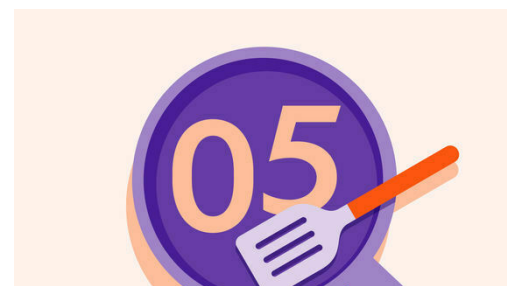
3. Soep opzetten

Voeg 1L (heet) water en de **helft van het bouillonpoeder** toe. Proef en voeg evt. nog wat **poeder** toe. Leg een deksel op de pan en breng aan de kook. Zet het vuur wat lager en laat de **soep** 4-6min zachtjes borrelen.



4. Soep op smaak brengen

Voeg de **misopasta**, **sojasaus** en 1-2el (rijst)azijn toe. Kruid de **soep** met een snuf suiker, peper en zout.



5. Afmaken en serveren

Zet het vuur weer iets hoger en voeg de **noedels** en de **groene paksoi** toe. Laat het geheel 2-3min koken, tot de **noedels** zacht zijn en van elkaar loskomen. Verdeel de **noedelsoep** over de borden en garneer met de **groene bosui**.



6. Heeft u ook gember?

Om iets meer pit aan deze soep toe te voegen, kun je een stukje gember fijnraspen en met de knoflook meebakken. Gemberpoeder werkt ook, voeg dit dan toe met het bouillonpoeder.