



Japanse zoetzure noedelsoep

met paksoi, champignon & chilivlokken



ca. 20min



2 personen

Je hebt niet altijd voldoende tijd om uitgebreid te koken, zeker niet doordeweeks wanneer de dagen en avonden volgepland zijn. Geen zorgen, de redding is nabij met dit supersnelle Japanse gerecht waarbij udonnoedels, paksoi en champignons in een mooi gelaagde soep worden gekookt. Een gekookt eitje erbij en klaar is Kees!

Wat je van ons krijgt

- bosui
- verse kruidenmix: munt, koriander en thaise basilicum
- groentebouillonblokje ⁹
- voorgekookte udonnoedels ¹
- sojasaus ^{1,6}
- Yoko's tofu spice mix ¹⁰
- paksoi
- rijstwijnazijn
- sesamolie ¹¹
- champignonplakjes
- chilivlokken
- voorgesneden wortel
- verse gember

Wat je thuis nodig hebt

- suiker

Kookgerei

- kookpan met deksel
- keukenrasp
- maatbeker
- kookpan
- zeef

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

Allergenen

gluten (1), soja (6), selderij (9), mosterd (10), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 450kcal, vet 21.7g, koolhydraten 36.2g, eiwit 21.9g



1. Smaakmakers voorbereiden

Breng water in een waterkoker voor de **udonnoedels** aan de kook. Snijd de **bosui** schuin in dunne ringen, houd het **wit** van het **groen** gescheiden. Schil de **gember** en rasp fijn. Tip: je kunt de **gember** gemakkelijk met een teelepeltje schillen.



4. Noedels garen

Doe de **udonnoedels** in een hittebestendige kom en overgiet met het zojuist gekookte water uit de waterkoker. Laat zo 2-3min wellen totdat de **noedels** van elkaar losraken, giet af en laat in een zeef uitlekken.



2. Soep starten

Doe 1,5L water, de **witte bosuiringen**, **voorgesneden wortel**, **champignonplakjes**, **gemberrasp**, **tofu spice mix**, **sesamolie** en **sojasaus** in een grote kookpan. Verkruimel het **bouillonblokje** erboven en breng het geheel aan de kook (dit gaat sneller als de kookpan met een deksel is afgedekt).



5. Eieren koken

Breng een middelgrote kookpan met water aan de kook. Laat 2 eieren er één voor één met een lepel inglijden zodra het water kookt en kook 5-7min, afhankelijk van hoe je je eitje gekookt wilt. Giet af, doe terug in de pan en overgiet met koud water. Pel de eieren zodra ze afgekoeld zijn. Je kunt de eieren ook in de soeppan meekoken.



3. Paksoi snijden

Snijd intussen de stronk van de **paksoi** en snijd de **groente** in smalle repen. Pluk de **munten** en **Thaise basilicumblaadjes** en snijd de **verse kruidenblaadjes** in smalle reepjes, doe de steeltjes weg. Hak de **koriander met de steeltjes** fijn.



6. Soep afmaken

Roer de **paksoireepjes** met **1/2e gehakte kruiden** en een snuf suiker door de **soep**. Voeg de **groene bosuiringen** en **udonnoedels** toe en kook 1-2min. Voeg een **mespuntje chilivlokken** en **1/2e van de rijstwijnazijn** toe, voeg evt. meer van elk toe. Serveer de **soep** in kommen met een gehalveerd ei en bestrooid met de **rest van de kruiden** en **chilivlokken** naar smaak.