



Koreaanse kimchisoep met ei

met daikon en verse udonnoedels



ca. 25min



2 personen

Zeg je Koreaans dan zeg je kimchi. Deze pittige gefermenteerde kool is een van de belangrijkste basisingrediënten van de Koreaanse keuken. Wij gooien kimchi het liefst overal in, maar omdat we dan waarschijnlijk klachten krijgen, houden we het voor nu op deze pittige soep. Je eet er verse udonnoedels en een zachtgekookt eitje bij.

Wat je van ons krijgt

- 2 eieren ³
- 1 wortel
- 1x daikon
- 2 bosuien
- 1 teen knoflook
- 1 potje kimchi van Oh Na Mi Kimchi
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 pakje verse udonnoedels ¹
- 1 zakje sojasaus ^{1,6}
- 2 zakjes sesamololie ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- kleine kookpan
- middelgrote kookpan met deksel
- waterkoker
- maatbeker
- dunschiller
- zeef

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 439kcal, vet 17.8g, koolhydraten 49.3g, eiwit 14.9g



1. Groenten snijden

Breng ruim water in een kleine kookpan aan de kook. Schil of schrob de **wortel**, snijd 'm in de lengte door en dan schuin in plakjes. Schil en snijd de **daikon** in blokjes. Hak het **wit van bosuien** fijn en snijd het **groen** in ringen van ca. 1cm. Pel en hak de **knoflook** fijn.



4. Soep koken

Schenk het gekookte water in de pan en voeg het **bouillonpoeder** toe. Doe een deksel op de pan en laat de **soep** 8-10min koken, tot de **wortel** gaar is.



2. Eieren koken

Doe de **eieren** in het kokende water en kook ze in 5-6min zacht (kook 7-9min voor een harde dooier). Giet af en laat de **eieren** schrikken in een kom (ijs)koud water.



5. Noedels garen

Voeg de **noedels** samen met de **sojasaus** en de **helft van de sesamololie** toe en kook 2-3min door, tot de **noedels** gaar zijn. Maak halverwege de **noedels** met een vork los. Breng de **soep** op smaak met 1-2el (rijstwijn)azijn en een snuf zout, peper en suiker.



3. Groenten bakken

Kook 800ml water in een waterkoker. Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el olie. Voeg de **kimchi met water**, het **wit van de bosuien** en de **knoflook** toe en bak 2-3min. Voeg de **wortel** en **daikon** toe en bak nog ca. 2min. Breng op smaak met zout en peper.



6. Eieren snijden

Pel en halveer de **eieren**. Schep de **soep** in kommen en serveer de **eieren** erin. Bestrooi met het **groen van de bosuien** en besprenkel met de **rest van de sesamololie**.