



Misoep met garnalen en limoen

2 PERSONEN

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  ½ el olie
-  2 lente-/bosuitjes (grof gehakt)
-  ¼ rode peper (zonder zaadjes, in dunne reepjes)
-  500 ml kippenbouillon (pot)
-  ½ kippenbouillontablet
-  ¼ limoen (sap)
-  1 pakje instant noedels
-  Thaise vissaus (naar smaak)
-  ½ handje spinazie (gewassen)
-  75 g garnalen

MATERIAAL: wok

ZO MAAK JE HET

1. Verhit de olie en fruit hierin de lente/bosuitjes en rode peper 1 minuut op een lage stand.
2. Voeg de kippenbouillon, ½ kippenbouillontablet en het limoensap toe en breng aan de kook.
3. Leg de instant noedels in de bouillon en roer los met een vork.
4. Breng de soep op smaak met de kruidenmix uit de verpakking van de noedels en vissaus.
5. Verdeel de spinazieblaadjes en kleine roze garnalen over 2 grote kommen.
6. Schep de noedels erin en giet de hete bouillon erop.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

