

5 ingrediënten Voorraad artikelen zoals water, bak- en braadmiddelen, suiker, peper en zout, tellen niet mee aan de 5 ingrediëntenlijst, die heb je altijd al in huis!



Miso champignon en tofu noedelsoep

of minder...

2 PERSONEN

⌚ 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  140 g gemengde champignons, in plakjes
-  100 g gerookte tofu, in kleine blokjes gesneden
-  1 el bruine rijstmiso pasta
-  100 g gedroogde boekweit- of eiernoedels
-  2 lente-uitjes, gesnipperd

MATERIAAL: koekenpan

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit ½ el olie in een koekenpan op middelhoog vuur.
2. Voeg de champignons toe en bak ze 5-6 minuten, of tot ze goudbruin zijn.
3. Schep ze met een schuimspaan in een kom en zet apart.
4. Voeg ½ el olie toe aan de pan en bak de tofu 3-4 minuten, of tot deze gelijkmatig goudbruin zijn.
5. Meng de misopasta met 650 ml kokend water in een kan.
6. Kook de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking, giet ze af en doe ze in de kommen.
7. Leg de champignons en tofu erop en giet de misobouillon erover.
8. Bestrooi vlak voor het serveren met de lente-uitjes.

Eet smakelijk!

BRON: bbcgoodfood.com

