



Maaltijdsoep van kip met noedels en paksoi

2 PERSONEN

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 el olie
- ½ stengel citroengras (ca. 10 cm)
- ½ sjalot of kleine ui (fijngesnipperd)
- 1 pot kippenbouillon met vlees
- 750 ml kokend water
- 125 g Chinese eiermie
- 125 g kastanjechampignons (in plakjes, schoongeveegd)
- ½ struik paksoi (gewassen, in stukken)
- ½ bosje lente-/bosui (in ringetjes)
- sambal (naar smaak)
- ketjap manis (naar smaak)

MATERIAAL: soeppan, staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Verwijder het stugge uiteinde en stugge blad van de stengel citroengras.
2. Snijd het citroengras zeer fijn.
3. Verwarm de olie in een soeppan en fruit citroengras en ui in circa 5 minuten glazig.
4. Voeg de knoflook toe en fruit nog een minuut mee.
5. Leng de pot bouillon aan met kokend water en giet in de pan.
6. Breng aan de kook en voeg de mie en champignons toe.
7. Laat op lage stand 3 minuten zachtjes koken.
8. Voeg de paksoi en bosui toe en laat in een minuut slinken.
9. Roer alles goed door en breng de soep voorzichtig op smaak met sambal en ketjap.

TIP: Lekker met kroepoek.

* Bij het gebruik van een bouillon of bouillonblokje neem dan een met minder zout. **Advies:** voedingscentrum.nl

** Als je de soep invriest, dan laat je de ingrediënt(en) die je er overheen strooit weg, deze komen na het ontdooien en opwarmen beter tot hun recht, dan erin voor het invriezen.

BRON: boodschappen.nl

