



Maaltijdsoep van champignons met taugé en noedels

2 PERSONEN

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 teentje knoflook
- 1 cm verse gember
- 300 g geschrapte wortels
- 2 el olijfolie
- 800 ml groentebouillon
- 1 el misopasta
- 145 g ramen noedels
- 2 eieren
- 150 g kastanjechampignons, gesneden
- 125 g taugé
- 2 norivellen
- 2 bosuien
- 2 el sojasaus
- 1 el sesamolie
- 1 el sesamzaadjes

MATERIAAL: soeppan, staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Pel en pers de knoflook.
2. Snijd de gember fijn.
3. Snijd de wortels in de lengte in reepjes.
4. Verwarm een soeppan met olijfolie en bak hierin de knoflook en gember ca. 2 minuten op middelhoog vuur.
5. Voeg de groentebouillon, misopasta en wortels toe.
6. Breng aan de kook totdat de wortels zacht zijn.
7. Haal de wortels uit de bouillon met behulp van een schuimspaan en leg de wortels apart.
8. Houd de bouillon op laag vuur warm.
9. Bereid de ramen noedels zoals aangegeven op de verpakking en giet af.
10. Kook de eieren ca. 7 minuten, laat ze schrikken onder koud stromend water.
11. Pel de schil eraf en snijd doormidden.
12. Bak de champignons en taugé gaar in een koekenpan met olijfolie.
13. Scheur ondertussen de norivellen in stukjes en snijd de bosui.
14. Leg de noedels, eieren, wortels, champignons, taugé, norivellen en bosui in een diep bord.
15. Giet hierover de sojasaus en sesamolie, gevolgd door de bouillon.
16. Garneer met sesamzaadjes.

* 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: eatertainment.nl

