



Maaltijdsoep van groenten met garnalen dumplings en ei

2 PERSONEN

⌚ 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 eieren
- 800 ml groentebouillon
- 2 el sojasaus
- 10 garnalen dumplings
- 2 baby paksoi
- 100 g snijbonen
- 4 wortels
- 2 bosuitjes
- 2 takjes Thaise basilicum

MATERIAAL: soeppan, zeef of vergiet

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de eieren in 6 minuten zacht.
2. Laat de eieren schrikken in koud water, pel ze en leg apart.
3. Verwarm de groentebouillon en breng op smaak met de sojasaus.
4. Bereid de dumplings volgens de aanwijzingen op de verpakking.
5. Halveer de paksoi in de lengte, maak de snijbonen schoon en snijd de wortels in plakjes.
6. Breng een pan met water aan de kook.
7. Gebruik een zeef of vergiet die op de pan kan worden gezet.
8. Vul deze met de groenten en zet bovenop de pan kokend water met de deksel erop.
9. Stoom de groenten gaar in circa 5 minuten.
10. Zorg ervoor dat de zeef of vergiet het water niet raakt en schep de groenten regelmatig om.
11. Verdeel de groentebouillon over twee grote kommen.
12. Voeg de dumplings en groenten toe aan de bouillon.
13. Snipper de bosui en verdeel over de soep.
14. Snijd de eieren in de lengte doormidden en leg bovenop de groenten.
15. Top de dumpling soep af met Thaise basilicum.

TIP: Combineer deze soep eens met een andere soort dumplings, zoals gevuld met vlees of groenten.

* 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

