



Maaltijdsoep van noedels met garnalen en bosui

2 PERSONEN

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 500 g kippenbouillon
- 1 verse gember (geschild, geraspt, ca. 2 cm)
- 1 teentje knoflook (geperst)
- 1 el ketjap manis
- 200 g Oosterse wokgroenten
- 75 gram mihoen
- 125 g cocktailgarnalen
- 1 lente-/bosui (in ringetjes)

MATERIAAL: soeppan, staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de kippenbouillon.
2. Voeg de gember, knoflook, ketjap en wokgroenten toe en laat circa 5 minuten pruttelen.
3. Voeg de mihoen toe en kook deze in 2 minuten gaar.
4. Schenk de soep in de kommen en schep de garnalen en bosui erin.

* 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

