PS. food & lifestyle

1A+1B Vegetarisch

Noodlesoep met champignons en paksoi

Bereidingstijd
25 minuten

Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

1. Bereid de noodles volgens de aanwijzingen op de verpakking en giet af. Kook ondertussen het ei tussen hard en zacht in. Verhit de sesamolie in een (soep)pan en fruit de gember en de knoflook circa 3 minuten. Voeg de champignons toe en bak 2 minuten mee. Schenk de bouillon en de sojasaus erbij en breng aan de kook. Kook de soep 5 minuten. Voeg als laatste de paksoi, lente-ui en de noodles toe en warm nog 2 minuten goed door. Giet de soep in een kom, snijd het ei doormidden en leg in de soep.

Ingrediënten

- [ ] 1 pakje PS. food & lifestyle noodles
- [ ] 1 ei
- [ ] 375 ml groentebouillon
- [ ] ¼ struik paksoi in dunne reepjes
- [ ] 75 g kastanjechampignons
- [ ] ½ cm verse gember, zeer fijn gesneden
- [ ] ½ teentje knoflook, geperst
- [ ] ½ lente-ui in ringen
- [ ] 1 el sesamolie
- [ ] 1 el Kikkoman sojasaus

Voedingswaarden per persoon

Energie	**286 kcal**
Koolhydraten	**7 g**
Vet	**15 g**
Vezels	**4 g**
Eiwit	**28 g**