1A+1B Vlees

Noodlesoep met paksoi

Bereidingstijd
10 minuten

Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

1. Kook de noodles circa 10 minuten in een ruime hoeveelheid water. Verhit de olie in een pan en roerbak de rode peper, paksoi, prei en de champignons samen met de sojasaus circa 3 minuten. Voeg de stukjes biefstuk toe en roerbak nog circa 2 minuten.
2. Voeg de bouillon toe en laat, met de deksel op de pan, nog circa 5 minuten zachtjes koken. Voeg de noodles toe en roer even door. Serveer de soep in een kom.

Ingrediënten

- [ ] 1 zakje PS. food & lifestyle noodles
- [ ] 40-50 g biefstuk, in dunne reepjes
- [ ] 50 g paksoi, gesneden
- [ ] 50 g prei, in ringen
- [ ] 50 g champignons, in kwarten
- [ ] 0.5 rode peper, zaadjes verwijderd en in kleine stukjes
- [ ] 200 ml kippenbouillon
- [ ] 1 el Kikkoman sojasaus
- [ ] 1 el olijfolie

Voedingswaarden per persoon

Energie	**284 kcal**
Koolhydraten	**8 g**
Vet	**12 g**
Eiwit	**31 g**