



Udon noedel bamisoep

Benodigdheden:

- 2 pakken á 250 gram De Miefabriek wok noedels
- 150 gram varkensvlees in reepjes
- 150 gram champignons
- 100 gram taugé
- 100 gram paksoi in blokjes
- 1 liter kippenbouillon
- 2 lente-uitjes in ringetjes
- 1 eetlepel rijstwijn of sherry medium dry
- 1 theelepel sesamolie
- 1 ei, geklopt

Bereidingswijze:

Kook de noedels volgens de algemene bereidingswijze (breek eventueel in iets kortere stukjes), maar twee minuten korter. Breng de kippenbouillon in een grote pan aan de kook. Voeg het vlees met de sojasaus en de rijstwijn en kook dit tot het vlees gaar is. Voeg de champignons, taugé en paksoi toe en roer het geheel goed door. Laat dit twee minuten zachtjes doorkoken. Laat een straaltje van het geklopte ei in de soep lopen. Voeg vervolgens de gekookte noedels toe en roer het geheel goed door. Strooi de lente-ui over de soep en serveer.

4 pers. 20 min.

Man man chi! Eet smakelijk!