

MARLEY SPOON



Taiwanese bief noedelsoep

met paksoi, taugé en chili-olie



30-40min



2 personen

De streetfood-cultuur staat bekend om gefrituurde hapjes, bomvol verzadigde vetten en suikers. Met deze door Taiwan geïnspireerde noedelsoep bewijst chef Bas dat streetfood niet hoeft te zwemmen in het vet. Vul jouw kom vol biefblokjes, sobanoedels en paksoi en besprenkel het geheel met een pittige olie. De chili-olie die je overhoudt, smaakt overigens ook heerlijk op een gebakken eitje.

Wat je van ons krijgt

- sojasaus ^{1,6}
- gedroogde kruidenmix: kaneelstang, korianderzaad en steranijs
- verse gember
- taugé
- chilivlokken
- runderbouillonblokjes
- paksoi
- sobanoedels ¹
- bosui
- biefblokjes
- sinaasappel

Wat je thuis nodig hebt

- plantaardige olie
- zout
- zwarte peper

Kookgerei

- kookpan
- keukenrasp
- koekenpan
- maatbeker
- kookpan
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Het kookwater kan flink gaan schuimen, dus gebruik de grootste pan die je hebt. Zodra de sobanoedels gaan schuimen, kun je het vuur iets lager zetten om overkoken te voorkomen.

Allergenen

gluten (1), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 720kcal, vet 29.0g, koolhydraten 82.3g, eiwit 30.3g



1. Ingrediënten voorbereiden

Kook 1L water in een waterkoker of kookpan. Snijd **gember** diagonaal in dunne plakken. Je hoeft deze niet te schillen. Snijd de **bosui** zonder stronk in dunne ringen en houd het **groene deel** achter ter garnering.



4. Sobanoedels koken

Voeg zodra het water in de tweede kookpan kookt **150g sobanoedels** toe en kook in 4-5min gaar. Giet af en schep de **noedels** in grote kommen. Bij grote trek **alle noedels** gebruiken.



2. Chili-olie maken

Voeg 100ml plantaardige olie (geen olijfolie) toe aan een kleine koekenpan. Zet op laag vuur. Voeg **chilivlokken** en 1tl zout toe. Laat ca. 5min trekken tot de olie geurt. **Rasp** de **sinaasappelschil** fijn. Neem na 5min de pan van het vuur en voeg de **rasp** toe. Breng intussen een grote kookpan met ruim water voor **sobanoedels** aan de kook (**zie kooktip, links**).



5. Bouillon zeven

Snijd intussen de **paksoi** in smalle repen. Zeef de **bouillon** in een andere pan (de **specerijen** kun je weggooien) en breng weer aan de kook. Voeg de **paksoi** en **biefblokjes** toe en laat 2-3min meekoken. Evt. kun je de **taugé** in de laatste minuut meekoken.



3. Bouillon maken

Zet ondertussen een middelgrote kookpan op het vuur. Voeg **steranijs**, **korianderzaad**, **kaneelstang** en **gember** toe en bak 2-3min totdat het begint te geuren. Voeg dan het zojuist gekookte water, **witte deel van de bosui** en **sojasaus** toe. Verkruiemel **bouillonblokjes** boven de pan en roer om op te lossen. Laat de **bouillon** zo 20min trekken.



6. Serveren

Schenk de **bouillon** met **vlees** over de **noedels** en verdeel **paksoi** en **taugé** erover. Bestrooi met het **groen van de bosui**. De **chili-olie** is heerlijk, maar ook pittig. Probeer eerst de **soep** met **1tl chili-olie** en voeg naar smaak meer toe.

Je kunt je in je online account afmelden voor geprinte recepten in je box. Vragen over de bereiding of over het recept? Jouw kook hotline: **030 - 808 04 52**

Bekijk de receptkaart online in je account op www.marleyspoon.nl    **#marleyspooning**