

MARLEY SPOON



Japanse noedelsoep

met groente & een perfect gegaard ei



20-30min



2 personen

Wij zijn dol op de Aziatische keuken! In onze zoektocht naar een hartverwarmende soep voor elke dag vonden wij inspiratie in de Ramen-soep, een hit uit de Japanse keuken. Daar worden ze naar hartelust gegeten, alleen al in Tokio zijn er meer dan 5.000 Ramen-restaurants en er bestaat zelfs een Ramen-museum! Na één hap waren wij ook verkocht. Vandaag maak je een vegetarische variant op de klassie...

Wat je van ons krijgt

- rode ui
- lichte misopasta ^{1,6}
- knoflook
- paksoi
- groentebouillonblokje ⁹
- verse bieslook
- rijstwijnazijn
- champignons
- geroosterde sesamolie ¹¹
- verse gember
- sojasaus ^{1,6}
- eiermienoedels ^{1,3}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout

Kookgerei

- kookpan
- keukenrasp
- kookpan
- maatbeker

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

Kooktip

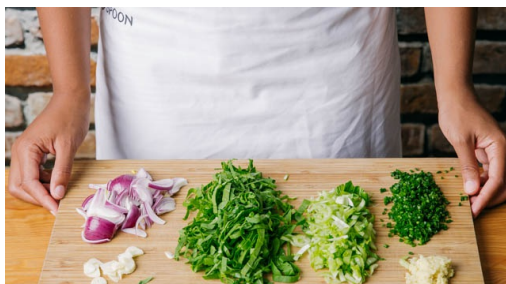
Gebruik bij meer noedels bij grote trek of bewaar ze voor een ander gerecht.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), selderij (9), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 655kcal, vet 22.6g, koolhydraten 78.4g, eiwit 30.4g



1. Groenten voorbereiden

Verwijder de stonk van de **paksoi** en snijd het **groene** en **witte deel** in dunne reepjes, houd het **groen** van het **wit** gescheiden. Pel, halveer en snijd de **ui** in halve ringen. Pel en snijd de **knoflook** in plakjes. Schil de **gember** en rasp fijn. Snijd de **bieslook** in smalle rolletjes of gebruik een schaar.



4. Groenten garen

Voeg dan het **witte deel van de paksoi** en de **champignons** toe en laat de **soep** op middellaag vuur ca. 5min zachtjes koken.



2. Champignons snijden

Boen de **champignons** met een borsteltje of een vochtige doek schoon en snijd in dunne plakjes.



5. Eieren koken

Breng intussen een kleine kookpan met water aan de kook. Laat 2 eieren er met behulp van een lepel inglijden en kook op laag vuur in ca. 6min zacht. Giet af en laat dan schrikken in koud water.



3. Soep starten

Verhit de **sesamolie** in een grote kookpan op middelhoog vuur en bak de **knoflook, ui** en **gember** met een snuffje zout 2min, totdat ze bruin beginnen te kleuren. Giet er 1L water bij, verkrummel het **bouillonblokje** erboven en breng aan de kook.



6. Noedels toevoegen

Voeg de **misopasta** aan de **soep** toe. Voeg de **helft van de eiernoedels (zie kooktip, links)** en **het groene deel van de paksoi** aan de soeppan toe en laat zo 3min staan, de **soep** mag op dit moment niet meer koken. Breng op smaak met **rijstwijnazijn, sojasaus**, peper en evt. wat zout. Pel de eieren, snijd ze doormidden en leg ze in de **soep**. Bestrooi met de **bieslook**.