

Recept!

Oosterse Noedelsoep

Ingrediënten

2,5 kippebouillontabletten
2 eetlepels ketjap
4 eetlepels chilisaus
4 el pindakaas
250 gram bami nasi vlees
150 gram noedels
300 gram gebroken sperciebonen
1 paksoi
1 bakje taugé
1 bakje gebakken uitjes

Bereiding

Doe 1,5 liter water, de bouillontabletten, ketjap, chilisaus en pindakaas in een grote soeppan en breng aan de kook.

Voeg de kipstukjes en sperziebonen toe.

Voeg de noedels toe

10 min. zachtjes doorkoken.

Snijd de paksoi in dunne repen en voeg de taugé toe. Meng dit losjes in een apart bakje.

Vul de soepkommen met deze groente, en schep de soep erop.

Bestrooi met de gebakken uitjes.

Eetsmakelijk

Onze *inspiratie*: Gerecht wat een klant meenam naar onze warme winterbrunch
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel