



Japanse noedelsoep



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Moeilijk



Ingrediënten

7 deciliter kippenbouillon
3 teentjes knoflook (fijngesneden)
4 eetlepels sojasaus
1 theelepel worcestersaus
1 stuk gember (van 5 cm, fijngesneden)
1/2 theelepel five spice
3 deciliter water
400 gram Japanse noedels
2 theelepels sesamololie
400 gram kipfilets (in plakjes gesneden)
100 gram babyspinazie
4 theelepels maïs
4 eieren (zachtgekookt)
1 norivel (gedroogd zeewier, basis van sushi, verkruimeld)
2 lente-uitjes (fijngesneden)
2 theelepels sesamzaadjes

Bereidingswijze

- 1.** Giet de bouillon in een diepe kookpot. Voeg de knoflook, de sojasaus, de worcestersaus, de gember, de five spice en het water toe. Breng aan de kook en laat 5 minuten pruttelen.
- 2.** Kook de noedels zoals aangegeven staat op de verpakking en giet af. Hou apart.
- 3.** Verhit de sesamololie in een pan en bak hierin de plakjes kip gaar.
- 4.** Verdeel de noedels over 4 kommen. Leg hier telkens een kwart van de kip op, 25 g spinazie, 1 eetlepel maïs en 2 helften gekookt ei.



- 5.** Giet de bouillon door een zeef in een andere pan. Breng opnieuw aan de kook en giet over de borden.
- 6.** Verkruimel hierover de nori en werk af met lente-uitjes en sesamzaadjes.