



Hoofdgerechten

Soepen

Noedelsoep met zachtgekookt eitje

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 kipfilet
boter
250 gram mihoen ready to eat
4 eieren
3 eetlepels wokolie
2 centimeter gember (vers, fijngesneden)
2 lookteentjes (fijngesneden)
1 liter water
2 bouillonblokjes
4 eetlepels sojasaus
200 gram champignons (in plakjes)
1 paksoi
2 lente-uitjes (in schuine ringen)
4 theelepels sesamzaadjes
peper
zout
gebakken ajuintjes

Bereidingswijze

Verhit een klontje boter in een pan en bak de kipfilets aan beide kanten mooi goudbruin. Verlaag het vuur en stoof de kipfilets tot ze gaar zijn. Breng op smaak met peper en zout. Snij de kipfilet in dunne plakjes en zet apart.

Breng water aan de kook en kook de mihoen gedurende 6 minuten gaar. Giet af en laat ze uitlekken.

Kook de eieren 6 minuten, spoel af onder koud water en pel ze.

Verhit de wokolie en fruit de gember en het lookteentje gedurende 5 minuten.

Voeg er het water, de bouillonblokjes en de sojasaus aan toe. Breng aan de kook.

Voeg vervolgens de champignons toe en laat het geheel nog 5 minuten koken.

Snij de paksoi in dunne reepjes en voeg samen met de mihoen toe. Laat je soep nog 2 minuten verder koken.

Verdeel de soep over diepe kommen, halveer de eieren en serveer er 2 per kom. Werk af met sesamzaad, lente-uitjes, krokant gebakken uitjes en enkele plakjes kipfilet.

