



Zuiverend soepje met tofu en noedels



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

Voor de bouillon

1 l basisbouillon
1 karkas van kip
1 ui
2 wortels
2 takjes selders
1 stengel prei
1 eetlepel zout
peper
2 takjes tijm
1 blaadje laurier

Voor de soep

1 stuk gember (fijngesneden)
1 teentje knoflook (fijngesneden)
2 eetlepels sojasaus
250 gram paddenstoelen (shiitake, in plakjes)
1 gele paprika (in stukjes)
125 gram rijstnoedels
250 gram tofu (in blokjes)
2 lente-uitjes
muntblaadjes
1/4 spaans pepertje (fijngesneden)

Bereidingswijze



Voor de bouillon

- 1.** Doe alle ingrediënten in een diepe pan en overgiet met water tot alles net onder staat. Breng aan de kook en zet het vuur dan zachter.
- 2.** Laat met het deksel op de pan gedurende 1,5 uur koken.
- 3.** Verwijder af en toe met een lepel de onzuiverheden aan het oppervlak (schuim, vet).
- 4.** Giet de bouillon dan door een zeef en vang de vloeistof op in een andere pan.
- 5.** Laat volledig afkoelen.
- 6.** Zet in de koelkast en verwijder de dag erna het gele vetlaagje aan het oppervlak.
- 7.** Je bouillon is nu vetvrij en klaar voor gebruik.

Voor de soep

- 8.** Breng de bouillon aan de kook met de gember, de knoflook, het Spaans pepertje en de sojasaus.
- 9.** Voeg de paddenstoelen en paprika toe. Laat 5 minuten garen.
- 10.** Kook de rijstnoedels apart, giet af en voeg toe aan de soep, samen met de blokjes tofu.
- 11.** Werk af met de lente-uitjes en de munt.