



noedelsoep



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 kip
2 1/2 l water
2 uien (in halve maantjes gesneden)
250 gram noedels
1 komkommer (in stukjes)
1 limoen (sap)
2 eetlepels sojasaus
4 eieren (zachtgekookt)
1 bosje koriander
olijfolie (met chilipeper)
1 eetlepel sesamzaadjes
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Doe de kip in een kookpot en overgiet met 2,5 liter water. Breng goed op smaak met peper en zout. Laat 1,5 uur zachtjes pruttelen. Haal de kip uit de bouillon en laat even afkoelen. Pluk al het vlees van de kip en gebruik 1/3 voor de soep. Bewaar de rest in een afgesloten potje in de koelkast.
- 2.** Gebruik 1,5 liter van de bouillon. Bewaar de rest in een afgesloten potje in de koelkast.
- 3.** Breng de bouillon weer aan de kook en voeg de uien en de noedels toe. Laat koken tot de noedels gaar zijn. Voeg de stukjes kip en de komkommer toe. Haal meteen van het vuur. Breng de soep op smaak met limoensap en sojasaus.
- 4.** Verdeel over 4 borden en werk af met een doormidden gesneden ei, koriander, olijfolie met chilipeper en sesamzaadjes.