



Snelle Chinese soep met noedels en kip



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

350 gram eiernoodles
1 1/2 l kippenbouillon (zie recept basisbouillon voor chinese soep)
2 teentjes knoflook (geplet)
3 centimeters gember (geschild en in plakjes gesneden)
3 eetlepels lichte sojasaus
3 eetlepels suiker
3 eetlepels Japanse rijstazijn
4 paksoys (of een stronk broccoli, in stukjes)
400 gram gekookte kip (in reepjes gescheurd)
1 eetlepel sesamolie
2 lente-uitjes (fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Kook de noedels in lichtgezouten water en giet af.
- 2.** Breng de kippenbouillon aan de kook met de knoflook en de gember. Laat 10 minuten pruttelen en voeg dan de sojasaus, de suiker en de rijstazijn toe.
- 3.** Voeg daarna de groenten, de noedels en de kip toe. Laat goed doorwarmen.
- 4.** Werk af met sesamolie en lente-uitjes.