



Oosterse noedelsoep met scampi's



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 soepkip
1 zak soepgroenten (voorgesneden)
1 kruidentuiltje
peper en zout
1 theelepel vierkruidenpoeder
1 pak udon-noedels (of soba)
800 gram scampi's (ontdood en gepeld)
2 wortels
100 gram sojascheuten
125 gram peultjes
1 bosje koriander (en/of enkele muntblaadjes)
1 limoen (sap)
1 rood pepertje
2 lente-uitjes

Bereidingswijze

- 1.** Maak eerst een bouillon. Doe de kip in een diepe kookpot met de soepgroenten, het kruidentuiltje, peper en zout. Overgiet met water tot alles nét onder staat en breng aan de kook. Laat 1,5 uur zachtjes pruttelen onder deksel. Schep eventuele onzuiverheden (schuim) die komen bovendrijven weg. Haal de kip uit de bouillon, laat afkoelen en bewaar in de koelkast voor morgen. Zeef de bouillon in een andere kookpot en breng deze op smaak met het vierkruidenpoeder. Proef of er nog zout moet worden toegevoegd.
- 2.** Schil de wortels en snij ze met de dunschiller in linten. Voeg samen met de noedels, de peultjes en de scampi's toe aan de kokende bouillon. Laat alles enkele minuten garen. Voeg dan de sojascheuten toe, roer goed en haal van het vuur.
- 3.** Breng op smaak met het limoensap, het fijngesneden rode pepertje, de verse koriander en de lente-uitjes.