

Recept

Japanse noedelsoep met shiitake en zeekraal



Benodigdheden

- 180 gr Hakubaku soba noedels (of andere noedels)
- 150 gr (zelfgekwekte) shiitake, in plakjes
- 150 gr zeekraal
- 1 liter groentebouillon
- Scheutje wokolie
- 2 (groente) bouillonblokjes
- 2 eetlepels donkere sojasaus
- 1 eetlepel sesamzaadjes
- 3 bosuitjes, in ringetjes



Bereiding

Breng een pan water aan de kook en voeg de noedels toe. Kook ze 4 minuten en giet ze daarna af en spoel met koud water na. Verhit in dezelfde of een andere pan een klein beetje wokolie en bak de shiitake 1 minuut aan. Giet de bouillon erbij en breng aan de kook. Voeg de sojasaus en de ringetjes bosui toe aan de bouillon en laat 5 minuten zachtjes koken.

Verhit ondertussen in een koekenpan weer een beetje wokolie en roerbak de zeekraal in 3 à 4 minuten gaar. Verdeel de noedels over 4 kommen en giet de soep met groenten erover totdat de noedels net onder staan. Schep wat zeekraal erop bestrooi met sesamzaadjes.

Tip: probeer ook eens visbouillon en voeg wat garnalen of tofu toe voor een volledige maaltijd.

Bron: www.leukerecepten.nl