



1A+1B

Vlees

Noodlesoep met biefstuk en ei



Bereidingstijd
25 minuten



Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

- 1 Bereid de noodles volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snijd ondertussen de prei in ringen, rasp de gember en pers de knoflook. Verhit de roomboter in een koekenpan en bak de biefstuk 2 minuten per kant. Laat even rusten. Verhit de sesamololie in een diepe pan en fruit de knoflook en de gember kort aan. Voeg de prei toe en bak 2-3 minuten mee. Voeg de bouillon, noodles, taugé en de sojasaus toe en warm goed door. Snijd de biefstuk in reepjes en voeg samen met het halve ei toe aan de soep.

Ingrediënten

- ☐ 1 zakje PS. food & lifestyle noodles
- ☐ 20-30 g biefstuk
- ☐ ½ gekookt ei
- ☐ 50 g prei in ringen
- ☐ 50 g taugé
- ☐ 300 ml kippenbouillon
- ☐ 1 tl roomboter
- ☐ 1 el sesamololie
- ☐ 1 cm verse gember
- ☐ ½ teentje knoflook
- ☐ 1 el Kikkoman sojasaus

Voedingswaarden per persoon

Energie	325 kcal
Koolhydraten	10 g
Vet	18 g
Vezels	4 g
Eiwit	29 g