1A+1B Vegetarisch

Noodlesoep met gekookt ei en paksoi

Bereidingstijd
20 minuten

Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

1. Snijd de prei en lente-ui in ringen, de paksoi in stukjes en hak de rode peper grof. Bereid de noodles volgens de aanwijzingen op de verpakking. Kook ondertussen het ei tussen hard en zacht in. Verhit de olijfolie in een soeppan en bak de paksoi en prei circa 5 minuten. Schenk de bouillon erbij en voeg de noodles toe. Warm nog even goed door. Giet over in een diepe kom en voeg het ei en de sojasaus toe. Garneer met de lente-ui en rode peper en breng op smaak met versgemalen peper.

Ingrediënten

- [ ] 1 zakje PS. food & lifestyle noodles
- [ ] 250 ml PS. food & lifestyle kruidenbouillon
- [ ] 1 ei
- [ ] 100 g paksoi
- [ ] 50 g prei
- [ ] ½ lente-ui
- [ ] ¼ rode peper
- [ ] 1 el Kikkoman sojasaus
- [ ] 1 el olijfolie
- [ ] Versgemalen peper

Voedingswaarden per persoon

Energie	**296 kcal**
Koolhydraten	**9 g**
Vet	**15 g**
Vezels	**5 g**
Eiwit	**27 g**