



1A+1B

Vlees

## Noodlesoep met paksoi



Bereidingstijd  
10 minuten



Porties  
Voor 1 persoon

### Bereidingswijze

- 1 Kook de noodles circa 10 minuten in een ruime hoeveelheid water. Verhit de olie in een pan en roerbak de rode peper, paksoi, prei en de champignons samen met de sojasaus circa 3 minuten. Voeg de stukjes biefstuk toe en roerbak nog circa 2 minuten.
- 2 Voeg de bouillon toe en laat, met de deksel op de pan, nog circa 5 minuten zachtjes koken. Voeg de noodles toe en roer even door. Serveer de soep in een kom.

### Ingrediënten

- ☐ 1 zakje PS. food & lifestyle noodles
- ☐ 40-50 g biefstuk, in dunne reepjes
- ☐ 50 g paksoi, gesneden
- ☐ 50 g prei, in ringen
- ☐ 50 g champignons, in kwarten
- ☐ 0.5 rode peper, zaadjes verwijderd en in kleine stukjes
- ☐ 200 ml kippenbouillon
- ☐ 1 el Kikkoman sojasaus
- ☐ 1 el olijfolie

### Voedingswaarden per persoon

|              |          |
|--------------|----------|
| Energie      | 284 kcal |
| Koolhydraten | 8 g      |
| Vet          | 12 g     |
| Eiwit        | 31 g     |