



1A+1B

Vlees

Vietnamese noodlesoep



Bereidingstijd

490 minuten



Porties

Voor 4 personen

Bereidingswijze

- 1 Schenk de bouillon in de slowcooker en voeg de runderribblappen, ui, gember, rode peper, kruidnagel, steranijs, kaneelstokje en vissaus toe. Zet de slowcooker op de lage stand en laat de soep 8 uur garen. Voeg de laatste 20 minuten de noodles en de courgetti toe en laat meegaren. Schep het kaneelstokje en de steranijs uit de soep (let op: deze kan uit elkaar gevallen zijn). Voeg eventueel naar wens nog wat extra bouillon toe en garneer met de verse kruiden, bosui en limoensap.

Ingrediënten

- ☐ 2 zakjes PS. food & lifestyle noodles
- ☐ 400 g runderribblappen in dunne reepjes
- ☐ 400 g courgetti (courgette in dunne slierten, eventueel met behulp van een spiraalsnijder)
- ☐ 1 ui, gesnipperd
- ☐ 1 bosuitje in dunne ringen
- ☐ 1 liter runderbouillon
- ☐ 2 el vissaus
- ☐ Sap van ½ limoen
- ☐ 2 cm verse geraspte gember
- ☐ ½ rode peper, heel fijn gehakt
- ☐ 1 kruidnagel
- ☐ 1 steranijs
- ☐ 1 kaneelstokje
- ☐ Verse koriander

Voedingswaarden per persoon

Energie	274 kcal
Koolhydraten	10 g
Vet	11 g
Eiwit	32 g