

THAISE NOEDEL-MAALTIJDSOEP MET GARNALEN

2 personen / 473 kcal per portie

Ingrediënten:

- 200 ml kokosmelk
- 400 ml kraanwater
- 1 kippenbouillontablet
- 125 gram wok noodles
- 200 gram Thaise roerbakmix
- 100 gram garnalen
- ½ eetlepel vissaus



Bereiding:

Breng in een grote pan de kokosmelk, het water en de bouillontablet aan de kook. Breek de noedels in stukken en voeg toe. Voeg ook de roerbakmix toe en verwarm 5 minuten mee, roer af en toe. Breng op smaak met de vissaus. Schep de maaltijdsoup in borden en verdeel hier de garnalen over.

Voedingswaarde per portie:

Energie:	473 kcal
Eiwit:	18,8 gram
Koolhydraten:	52,6 gram
- waarvan suikers:	8,4 gram
Vet:	20,0 gram
Vezels:	2,5 gram
Zout:	4,2 gram