

# NOEDELSOEP MET KIP, SHIITAKE EN PAKSOI

2 personen / 538 kcal per portie

Ingrediënten:

- 2 middelgrote eieren
- 100 gram wok noodles
- 200 gram kipdijen
- 1 cm verse gember
- 1 teentje knoflook
- 400 gram shiitake paksoi ui Japanse wok groenten pakket
- 750 ml water
- 1 groentebouillontabletten
- 2 eetlepels Japanse sojasaus
- 4 gram sesamzaad
- 20 gram cashewnoten
- peper en zout



Bereiding:

Snijd de gember in dunne plakjes en hak deze in kleine stukjes. Snijd de knoflook fijn. Snijd de kipdijen in blokjes. Hak de cashewnoten grof. Rooster het sesamzaad lichtbruin in droge koekenpan. Kook de noedels 4 minuten. Kook de eieren 6 minuten. Giet de noedels af in een vergiet, spoel onder koud stromend water en laat uitlekken. Pel de eieren. Verhit een wok voeg de kip toe en bak 3 minuten aan, voeg de gember en knoflook toe en fruit 2 minuten op laag vuur. Voeg de wokgroenten toe en bak voor 3 minuten mee. Voeg het water, de bouillontablet en sojasaus toe en breng aan kook het 5 minuten. Voeg de noedels toe en warm nog 2 minuten door op hoog vuur. Verdeel de soep over ruime kommen. Halveer de eieren en leg in elke kom 2 eierhelften. Bestrooi met het sesamzaad en cashewnoten en serveer.

Voedingswaarde per portie:

Energie:	538 kcal
Eiwit:	37,8 gram
Koolhydraten:	48,0 gram
- waarvan suikers:	7,3 gram
Vet:	19,9 gram
Vezels:	5,0 gram
Zout:	2,2 gram