

9 Udon noedel bamisoep

2 pakken á 250 gram Tai Ming wok mie
150 gram varkensvlees in reepjes
150 gram champignons
100 gram taugé
100 gram paksoi in blokjes
1 liter kippenbouillon
2 lente-uitjes in ringetjes
1 eetlepel rijstwijn of sherry medium dry
1 theelepel sesamololie
1 ei, geklopt

Bereidingswijze:

Kook de mie volgens de algemene bereidingswijze, maar twee minuten korter. Breng de kippenbouillon in een grote pan aan de kook. Voeg het vlees met de sojasaus en de rijstwijn en kook dit tot het vlees gaar is. Voeg de champignons, taugé en paksoi toe en roer het geheel goed door. Laat dit twee minuten zachtjes doorkoken. Laat een straaltje van het geklopte ei in de soep lopen. Voeg vervolgens de gekookte mie toe en roer het geheel goed door. Strooi de lente-ui over de soep en serveer.

4 pers. 20 min.