

27-2-2018

Kookavond

Noedelsoepje met tofu

Nodig:

- 150 gr tofu
- 1 middelgrote wortel
- 150 gr champignons
- 1 ajuin
- 0,5 cm verse gember
- 100 g sojascheuten
- Verse pijpajuin (in ringentjes)
- 100g noedels
- 1,5 l groentenbouillon
- Sojasaus
- Plantaardige olie

Zo maak je het:

- Snijd de tofu in kleine blokjes en bak hem in de plantaardige olie tot hij rondom bruin en krokant is.
- Snij de groenten: de wortel en de champignons in dunne plakjes en de ui in stukjes.
- Rasp tenslotte ook de gember.
- Laat de noedels gaar worden volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- Breng de groentenbouillon aan de kook en voeg er de wortel, de champignons en de gember aan toe en laat alles 5 minuutjes koken op een zacht vuur.
- Voeg de ui en de tofu toe en laat nog eens 3 minuten doorkoken.
- Breng de soep op smaak met een scheutje sojasaus.
- Haal de bouillon van het vuur en voeg er de noedels en de sojascheuten aan toe.
- Garneer naar smaak met verse pijpajuintjes.