



Japans Woksoep

Ingrediënten:

- 200 g Rettich
- 140 g wortelen
- 120 g Chinakool
- 60 g Paksoi
- 120 g Oesterzwammen
- 5 st Bosuien
- 160 g tofu
- 30 ml Wokolie
- 2 ½ L groentebouillon
- 8 EL Sojasaus
- 1 TL rietsuiker
- 1 TL Sesamolie
- 800 g Spaghetti of Ramen of Mie

MeP

- Rettich schillen en in julienne snijden
- wortelen schillen en in dunne plakjes snijden
- Chinakool in fijne reepjes
- Pak Soi de bladeren van de stelen verwijderen, de stelen in reepjes en de bladeren even aan de kant.
- Oesterzwammen schoon maken en in plakken snijden
- Bosuien in 2 ½ cm stukjes snijden
- Tofu in fijne blokjes
- groentebouillon aanmaken
- Sojasaus klaarzetten
- suiker klaarzetten
- Noedels volgens meekoken in de bouillon

Bereiding

- Breng de olie in de wok of pan tot temperatuur
- Alle groenten de ene na de andere, behalve de lenteuitjes, aanbakken
- Blus/deglaceer met groentebouillon, sojasaus en suiker
- Laat het kort sudderen bij lage temperatuur.
- Verwijder elk bestaand schuim
- Tofu en lente voeg kort toe [#] met sesamolie in de wok/pan aanbakken en dan toevoegen aan de soep
- Met sesamolie, zout en peper op smaak brengen
- Voeg de noedels toe en laat ze even mee koken in de warmte van de soep