



Japans Woksoep

Ingrediënten:

- 400 g Rettich
- 280 g wortelen
- 240 g Chinakool
- 120 g Paksoi
- 240 g Oesterzwammen
- 9 st Bosuien
- 320 g Kippedijen
- 60 ml Wokolie
- 5 L groentebouillon
- 16 EL Sojasaus
- 2 TL rietsuiker
- 2 TL Sesamolie
- 2 kg Spaghetti of Ramen

Me P

- 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
- Vlees in fijne blokjes
- groentebouillon aanmaken
- Sojasaus klaarzetten
- suiker klaarzetten
- Noedels volgens meekoken in de bouillon

Bereiding

- Öl im Wok auf Temperatur bringen
- Alle Gemüse nacheinander, außer der Frühlingszwiebel, kurz anbraten
- Mit Gemüsebrühe, Sojasauce und Zucker ablöschen
- Kurz aufkochen lassen
- Bei niedriger Temperatur 2 Min. ziehen lassen
- Eventuell vorhandenen Schaum entfernen
- Tofu und Frühlingszwiebel hinzufügen
- Erhöhen Sie kurz die Temperatur
- Mit Sesamöl würzen
- (Nudeln kurz vor dem Servieren in die Suppe geben)