

Noodlesoep met gepocheerde kip

Ingrediënten:

- 1,5 l bouillon van 2 blokjes kippenbouillon
- 2 grote handvol taugé
- 2 bosuitjes
- 1 biologische kipfilet, in hele dunne plakjes gesneden
- 2 el sojasaus
- 2 plakjes gember
- 2 pepertjes
- 90 gr udon noodles
- 2 el gebakken uitjes



Kook de bouillon van 1,5 liter water, 2 kippenbouillonblokjes, de plakjes gember en het pepertje.

Snijd de kip in hele dunne plakjes en marineer ze in 2 el sojasaus.

Snijd de bosui in stukken van 5 cm en vervolgens in de lengte tot er dunne sprietjes ontstaan.

Voeg de noodles toe aan de bouillon.

Verdeel de taugé en de bosui over de kommen. Leg de plakjes rauwe kip erop en giet de achtergebleven sojasaus erover.

Haal de peper en de gember uit de bouillon en giet de kokende bouillon dan in de kommen, de kip gaart vanzelf. (als je dit spannend vindt in verband met salmonella, kook dan de kipplakjes even een halve minuut mee met de bouillon)

Strooi een flinke eetlepel gebakken uitjes over iedere kom.

Geniet ervan!