

Gebonden noodlesoep met Japanse omelet

Voor de omelet:

1 ei
1 el water
1 tl sojasaus
1/2 tl suiker

Voor het vlees:

1 varkenshaas
2 el hoisinsaus
1 el sojasaus
1 tl honing

Voor de soep:

2 el roomboter
6 tot 8 shiitakes, in reepjes gesneden
4 el bloem
1,5 liter kokend water
2 bouillonblokjes kip
90 gr udon noodles
2 handenvol chinese kool, in dunne repen gesneden
zeewierstrooisel om te garneren (verkrijgbaar bij de toko)

Marineer het vlees in de hoisinsaus, sojasaus en honing. Zet weg.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Pak een kom en klop het ei los met het water, de sojasaus en de suiker. Kijk op YouTube om te zien hoe je een Japanse omelet maakt, of zoek foto's op internet.

Leg de omelet op een schaal en dek af met aluminiumfolie.

Leg de varkenshaas in een ovenschaal, giet de resterende marinade erover en zet in de oven.

Verhit de roomboter in een soeppan en bak de shiitakes zo'n drie minuten. Roer de bloem erdoorheen tot het goudbruin is.

Voeg nu het kokende water al roerend toe en roer de bouillonblokjes erdoor.

Breng aan de kook en voeg de noodles toe. Laat nog vijf minuten koken tot de noodles gaar zijn.

Als het goed is staat het vlees nu zo'n 12 minuten in oven en is het bijna gaar. Neem het uit de oven en dek het af met aluminiumfolie.

Verdeel de gesneden kool over de kommen. Snijd de omelet in plakjes.

Giet de soep in de kommen en leg de plakjes omelet erop. Snijd nu het vlees in plakken en leg dit ook op de soep. Strooi tot slot de zeewierflakes erover om te garneren.

Geniet ervan!

