



---

## THAISE GROENTESOEP MET TOFU EN GLASNOEDELS

---

Receptuur voor 4 personen

---

### Ingrediënten

7,5 dl. Groentebouillon	100 gram Shitake paddestoelen
½ theelepel sesamolie	120 gram Tofu
1 el. Sojasaus	50 gram taugé
¼ bosje bieslook	100 gram bamboe scheuten
1 lente ui	100 gram wortel
Zout en peper naar smaak	100 gram komkommer
	15 gram Fen (glas)noedels

---

### Vorbereiding

Was de groente en borstel de paddestoelen schoon.

Snij de lente ui in dunne reepjes.

Snij alle groente in gelijke kleine blokjes (brunoise) of reepjes (julienne)

Breng de bouillon aan de kook en voeg de bamboescheuten toe.

---

### Bereiding & afwerking

Voeg de rest van de groenten en de glasnoedels toe.

Laat de groenten hooguit 2 minuten meekoken. Voeg de tofu blokjes toe.

Sprenkel de sesamolie over de soep en voeg de sojasaus toe.

Maak de soep op smaak met zout en peper.

Schenk de soep in kommen en strooi er wat reepjes lente uit op,

Serveer de soep direct.