



WIJNBOX

**Quinta da Espiga branco**

Bij dit heerlijke Aziatische gerecht is deze exotische Portugese wijn met tropisch fruit zoals ananas, mango en papaja een perfecte combinatie!



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 31  
2016

Maak een foto van je gerecht en deel deze via De mooiste foto krijgt een verrassing!

## Oosterse heldere noedelsoep met paksoi en cashewnoten

Met Japanse boekweitnoedels

Boekweitnoedels zijn Japanse, dunne noedels gemaakt van boekweitmeel. Ze lijken een beetje op volkoren spaghetti, maar hebben een iets kruidige en nootachtige smaak. Noedelsoep is extra lekker met een gekookt eitje erop! De paksoi komt van Hollandse bodem.

bewaar in de koelkast



25-30 min



supersimpel



eet binnen  
5 dagen



pittig



lactosevrij



vegetarisch



Paksoi



Vrije-uitlooper



Verse gember



Rode peper



Gele paprika



Limoen



Sereh



Boekweitnoedels



Sojasaus



Cashewnoten

Ingrediënten	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Verse gember (cm)	1	2	3	4	5	6
Rode peper	¼	½	½	¾	1	1
Paksoi	½	1	1½	2	2½	3
Gele paprika	½	1	1½	2	2½	3
Limoen	¼	½	½	¾	1	1
Sereh (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Vrije-uitlooperi <b>3)</b>	2	4	6	8	10	12
Boekweitnoedels (g) <b>1)</b>	50	100	150	200	250	300
Sojasaus (ml) <b>1) 6)</b>	15	30	45	60	75	90
Cashewnoten (g) <b>8) 15)</b>	20	40	60	80	100	120
Groentebouillon (ml)*	500	1000	1500	2000	2500	3000
Zonnebloemolie (el)*	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout*	Naar smaak					

\* Zelf toevoegen

#### Allergenen

**1)** Gluten **3)** Eieren **6)** Soja  
**8)** Noten **15)** Kan sporen bevatten van pinda's

#### Benodigdheden

Soeppan met deksel, steelpan met deksel

**Voedingswaarden** 562 kcal | 30 g eiwit | 47 g koolhydraten | 27 g vet, waarvan 7 g verzadigd | 6 g vezels



**1** Bereid de bouillon. Schil de gember en snijd fijn. Verwijder de zaadlijsten van de rode peper en snijd fijn. Snijd de paksoi klein en houd het witte deel apart van de groene bladeren. Snijd de paprika in blokjes en pers de limoen uit.



**2** Verhit de zonnebloemolie in een soeppan met deksel en fruit de gember en rode peper 2 minuten op laag vuur. Voeg het witte gedeelte van de paksoi, paprika en sereh toe en roerbak 2 minuten.



**3** Zorg ondertussen dat het ei net onder water staat in een steelpan met deksel, breng afgedekt aan de kook en kook in 6 – 8 minuten hard. Laat daarna schrikken onder koud water en pel het ei.



**4** Voeg de bouillon en 100 ml water per persoon toe aan de soeppan en breng aan de kook. Dek de pan af en laat de soep 6 minuten zachtjes koken. Voeg halverwege de noedels toe. Voeg in de laatste minuut het groen van de paksoi toe. Breng op smaak met de sojasaus, 1 tl limoensap per persoon, peper en zout.

**5** Verdeel de noedelsoep over de soepkommen. Snijd het ei door-midden en serveer het op de soep. Bestrooi met de cashewnoten.

**Tip!** Omdat je de noedels in de bouillon kookt, heeft de soep wat minder vocht. Voeg gerust nog wat extra kokend water toe.