



# VIETNAMESE NOEDELSOEP MET KIP EN LIMOEN



4 pers. 30 min AZIATISCH

## Ingrediënten

- 2 bouillonblokjes (kip)
- 40 g gember
- 2 teentjes look
- 2 koffielepels vijfkruidenpoeder
- 4 kipfilets
- 1 rode ui
- 1 rode chilipeper
- 20 g koriander
- 1 limoen
- 300 g rijstnoedels
- 4 eetlepels vissaus
- 200 g sojascheuten
- peper (en zout)
- 2,4 l water



## STAP 1

Breng per persoon 600ml water aan de kook in een kookpot en voeg het bouillonblokje toe aan het water.

## STAP 2

Rasp de gember en pers de knoflook. Voeg dan de gember, knoflook en het Chinees vijfkruidenpoeder toe aan de bouillon.

## STAP 3

leg de kippenfilets ook in de kookpot en pocheer ze ongeveer 12 minuutjes.

## STAP 4

Halveer de rode ui en snijd in fijne ringen. Snijd ook de chilipeper fijn.

## STAP 5

Pers de limoen en bewaar het sap voor straks. Pluk het gewenste aantal blaadjes en leg ook opzij voor later.

## STAP 6

Schep de kippenfilets uit de bouillon en leg ze even opzij om af te koelen.

Neem de rijstnoedels erbij en voeg ze toe aan de kokende bouillon. Laat ze alles nog 3 minuutjes pruttelen.

## STAP 7

Scheur de afgekoelde kippenfilets in reepjes en leg ze daarna terug in de bouillon om op te warmen.

## STAP 8

Breng de bouillon op smaak met 4 eetlepels vissaus en het sap van de limoen. Kruid eventueel peper (en zout).

## STAP 8

Giet de bouillon in kommetjes en leg de noedels erin. Dresseer met de rode uit, rode chilipeper, korianderblaadjes en sojascheuten.

*Klaar en smullen maar!*

## VOEDINGSWAARDE 1 PORTIE

Energie	499,8 kcal
Vetten	3,17 gram
Koolhydraten	72,32 gram
Koolhydratenporties	5,7 gram
Eiwitten	42,64 gram