

Oosterse paddenstoelen-bouillon met noedels

4 personen

Ingrediënten

200 g gerookte tofu
1 el gembersiroop
2 el plantaardige olie
250 g paddenstoelenmix
scheutje sherry
800 ml paddenstoelenbouillon
1 bosui, in ringen
2 tl sesamzaadjes

En van Fair Trade Original :

2 el Sojasaus
Sambal Oelek naar smaak
150 g Rijstnoedels (wit of zilvervlies)

Extra: grillpan

Bereidingstijd: ca. 10 minuten

Bereidingswijze :

- Marineer de gerookte tofu in een marinade van gembersiroop, sojasaus en sambal naar smaak.
- Bereid de rijstnoedels volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.
- Verhit olie in een soeppan en bak de paddenstoelenmix kort.
- Blus de paddenstoelenmix af met een scheutje sherry en de rest van de marinade.
- Voeg de bouillon toe. Breng tot net aan de kook.
- Verhit de grillpan. Neem de tofu uit de marinade en grill kort aan beide kanten.
- Verdeel de rijstnoedels over de soepkommen en giet de hete soep erover.
- Voeg vlak voor het serveren de gegrilde tofu en bosui toe.
- Garneer met sesamzaadjes.