Chinese tomatensoep met crispy noedels



Ingrediënten

4

- 1 l groentebouillon
- 140 g tomatenpuree
- ½ bosje lente-ui
- 5 g sambal badjak
- ½ zakje rijstnoedels
- 0,5 dl ketjap
- 40 g Bresc Gemberpuree
- 100 g taugé
- 2 el maïzena
- 100 g champignons
- 50 g tofu

Gebruikte bresc producten



Gemberpuree 450g

Bereidingswijze

Snijd de champignons in plakjes, lente-ui in ringetjes en de tofu in blokjes. Verwarm voor de soep de ketjap, de tomatenpuree en de gemberpuree. Blus af met de bouillon. Bind af met maïzena. Kook de soep door. Frituur de noedels en laat ze uitlekken op keukenpapier. Vul de koppen met de garnituur en schenk de soep erop. Hak de noedels fijn en strooi ze op de soep.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000