



Oosterse maaltijdsoep met verse kip en boekweitnoedels



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 hoevekip
zout
200 gram boekweitnoedels (= sobanoedels)
2 wortels
1 stengel prei
1 courgette
1 komkommer
zwarte peper
sojasaus
chilisaus
2 lente-uitjes

Bereidingswijze

- 1.** Leg de hoevekip in een diepe pan en overgiet met water tot ze net onder staat. Voeg 1 eetlepel zout toe. Breng aan de kook en laat 1,5 uur zachtjes garen. Schep de kip uit de bouillon en laat even afkoelen.
- 2.** Schil intussen de wortels en snij ze in reepjes (iets dikker dan lucifers). Snij de prei in halve ringen.
- 3.** Snij de courgette en de komkommer eveneens in reepjes.
- 4.** Pluk het vlees van de kip en voeg het terug toe aan de bouillon, samen met de wortels, de prei en de courgette. Laat 5 minuten koken en voeg dan de noedels toe. Laat nog 4 minuten koken en voeg dan de komkommer toe. Haal onmiddellijk van het vuur. Breng op smaak met zwarte peper, sojasaus en een beetje chilisaus (proef!).
- 5.** Verdeel over de borden en werk af met fijngesneden lente-uitjes.