PS. food & lifestyle

FASE 1

Vietnamese noodlesoep

490 minuten | 4 personen

VOEDINGSWAARDE

Energie	**274 Kcal**
Koolhydraten	**10.8 g**
Eiwitten	**32.1 g**
Vet	**11 g**
Vezels	**0 g**

Voedingswaarde per persoon

INGREDIËNTEN

- 2 zakjes PS. food & lifestyle noodles
- 400 g runderriblappen in dunne reepjes
- 400 g courgetti (courgette in dunne slierten, eventueel met behulp van een spiraalsnijder)
- 1 ui, gesnipperd
- 1 bosuitje in dunne ringen
- 1 liter runderbouillon
- 2 el vissaus
- Sap van ½ limoen
- 2 cm verse geraspte gember
- ½ rode peper, heel fijn gehakt
- 1 kruidnagel
- 1 steranijs
- 1 kaneelstokje
- Verse koriander

BEREIDINGSWIJZE

Schenk de bouillon in de slowcooker en voeg de runderriblappen, ui, gember, rode peper, kruidnagel, steranijs, kaneelstokje en vissaus toe. Zet de slowcooker op de lage stand en laat de soep 8 uur garen. Voeg de laatste 20 minuten de noodles en de courgetti toe en laat meegaren. Schep het kaneelstokje en de steranijs uit de soep (let op: deze kan uit elkaar gevallen zijn). Voeg eventueel naar wens nog wat extra bouillon toe en garneer met de verse kruiden, bosui en limoensap.