

## OOSTERSE NOEDELSOEP MET UDON, THAI CURRY, KIP TERIYAKI STUKJES, KOKOSMELK EN VERSE KRUIDEN

### INGREDIËNTEN

Udon noodles (Smiling Cook)

Thai Curry saus (Smiling Cook)

Kipfilet stukjes gegrild (MAQS About Meat)

Kokosmelk

Paksoi

Champignons

Lente-ui

Koriander

Zonnebloemolie

Zout/Peper



### BEREIDING

Ontdooi de udon noodles in heet water van 95°C en laat uitlekken.

Verwarm de Thai Curry saus met kokosmelk in een pan.

Voeg paksoi en champignons toe en laat kort garen.

Voeg de kipstukjes toe en verwarm mee.

Verdeel de noodles over een diepe bowl.

Schenk de soep erover.

Werk af met lente-ui en koriander.