RECEPTEN

MAQS FOOD GROUP
making a chef's life easier

UDON NOODLES SOEP MET MISO, BEEF REEPJES, LENTE-UI EN PADDENSTOELEN

INGREDIËNTEN

Udon noodles (Smiling Cook)

Runderbeefreepjes (MAQS About Meat)

Miso

Shiitake

Champignons

Lente-ui

Sesamzaad

Zonnebloemolie

Zout

Peper

BEREIDING

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

Bak de beefreepjes kort in zonnebloemolie.

Snijd de paddenstoelen en bak deze aan.

Maak een bouillon met miso en verwarm rustig.

Voeg de paddenstoelen toe aan de bouillon.

Verdeel de noodles over een diepe bowl en leg de beefreepjes erop.

Schenk de bouillon erover.

Werk af met lente-ui en sesamzaad.