



Taiwanese rundvlees-noedelsoep

Diep hartige Taiwanese soep met langzaam gestoofd rundvlees, tarwenoedels en pittige bouillon. Comfortfood in een kom.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	120'	4	Soep

Ingrediënten

700 gr runderstoofvlees (schenkel of riblap), in stukken
2 el zonnebloemolie
1 ui, grof gesneden
4 teentjes look
4 cm gember, in plakjes
2 el tomatenpuree
3 el sojasaus
1 el chilibonenpasta (doubanjiang)
1 steranijs

1 kaneelstok
1,5 l water
400 gr tarwenoedels
2 paksoi, in stukken
2 lente-uitjes, fijn

Bereidingswijze

1. Verhit de olie in een grote pot en bak het rundvlees rondom bruin, ongeveer 6 minuten. Schep opzij.
2. Fruit ui, look en gember 3 minuten. Roer tomatenpuree en chilibonenpasta erdoor en bak 2 minuten.
3. Doe het vlees terug, giet er sojasaus en water bij en voeg steranijs en kaneel toe. Breng aan de kook.
4. Zet het vuur laag, dek af en laat 1,5 uur zachtjes stoven tot het vlees zeer mals is.
5. Kook de noedels apart beetgaar en blancheer de paksoi kort mee.
6. Verdeel noedels en paksoi over de kommen, schep vlees en bouillon erover en bestrooi met lente-ui.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)