



## JAMPONG

### PITTIGE ZEEVRUCHTEN-MIESOEP

#### BOODSCHAPPEN

150 gr. gekookte mosselen  
150 gr. rivierkreeftjes  
150 gr. kabeljauw  
8 grote gamba's  
2 el. chilipoeder  
1 halve prei  
2 teentjes knoflook  
1 tl. geraspte gember  
1 el. mirin  
1 blikje bamboescheuten  
1 halve ui gesnipperd  
50 gr. wortel in plakjes  
2 mini paksoi  
7.5 dl. runderbouillon  
2 pakjes udon noodles  
1 el. lichte sojasaus

Verhit olie in een zware pan en roerbak de in ringetjes gesneden prei, in dunne plakjes gesneden knoflook en de gember snel op hoog vuur, voeg de mirin en chilipoeder toe, roer goed door.

Voeg de bamboescheuten, ui en wortel toe en roerbak tot de groenten zacht zijn.

Voeg de zeevruchten en de in blokjes gesneden kabeljauwfilet met de blaadjes van de paksoi toe en doe de deksel ca. 30 sec. op de pan.

Voeg nu de bouillon toe en breng aan de kook, zet het vuur lager en breng op smaak met zout & peper en de sojasaus. Laat 3 minuten sudderen.

Kook de udon nodles, giet af en spoel af met koud water.

Doe in iedere kom wat noodles en schenk de soep erop.

