

# WINTER GARDEN



## NOODLESOEP MET GAMBA'S

### BOODSCHAPPEN

500 gr gepelde gamba's  
2 ltr. kippenbouillon (blokje)  
1 rode ui  
3 struikjes mini paksoi  
1 el. geraspte gember  
2 tl. sambal (badjak)  
1 limoen  
250 gr. rijstnoodles 3mm\*  
1 winterwortel  
2 el. sojasaus  
1 blikje bamboescheuten

Bak de gamba's zo'n 2 tot 3 minuten in een wok op een hoog vuur totdat ze roze kleuren, gebruik hierbij een goede plantaardige olie. Leg ze apart en doe de bouillon in de wok, samen met de gember, de sambal, de in dunne plakjes gesneden limoen en de bamboescheuten laat 5 minuutjes langzaam koken.

Kook de noodles in ruim water tot ze beetgaar is en voeg de rode ui en wortel die je beiden in dunne ringetjes/plakjes hebt gesneden met de paksoi toe aan de soep en laat een minuut of 5 zachtjes koken.

Breng de soep op smaak met de sojasaus en verwijder de schijfjes limoen. Voeg de gamba's toe en laat alles nog even verwarmen.

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

