Oosterse runderbouillon

Ingrediënten

- 1 Blokje MAGGI Runderbouillon
- 200 g Biefstuk
- 100 g Rode ui
- 250 g Peultjes
- 250 g Taugé
- 150 g Mihoen
- 3 el Sojasaus
- 50 g Gebakken Uitjes
- 15 g Boter
- 15 g Kruidenpoeder

Instructie

1. Bestrooi de biefstuk met een halve eetlepel 5-kruidenpoeder. Verhit de boter in een pan en bak de biefstuk aan beide kanten 2-3 minuten medium.

2. Breng het water aan de kook en los hier het bouillonblokje in op. Voeg een halve eetlepel van de 5-kruidenpoeder en de sojasaus toe.

3. Kook volgens de aanwijzingen op de verpakking de noedels samen met de peultjes in de bouillon gaar. Voeg de laatste minuut de rode ui toe.

4. Schep de soep in kommen en strooi er de taugé en gebakken uitjes over.

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	58.28 g
Energie	489.39 kcal
vetten	16.28 g
Eiwit	24.11 g

20 Min

3 Porties